

Formules Midi ^{(1) (2)}

Au choix à la carte

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

28 euros

Entrée, Plat et Dessert

31 euros

Formule Soir et WE ⁽²⁾

Week-End et jours fériés

Entrée, Plat et Dessert à la carte

41 euros

Menu Enfants

Un plat, un dessert, un sirop

18 euros

⁽¹⁾ hors week-ends et jours fériés

⁽²⁾ hors suppléments indiqués à la carte



MAS MERLET

Le Restaurant « Le M » vous propose une cuisine à l'image du Mas Merlet, moderne et authentique. Sélection rigoureuse des fournisseurs, Intransigeance sur la qualité, Préférence systématique des petits producteurs locaux, sont les garants d'une saveur préservée et d'un goût inimitable.

Apéritif & Petites faims

Assiette d'accras et sauce aigre douce 10 euros

Assiette de charcuterie fine 10 euros

Pat de tapenade ou de brandade et petits croûtons 8 euros

L'apéro Caviar 100 euros

50g de caviar Oscietre, blinis, crème fraîche, deux coupes de champagne
ou deux shooters de vodka Grey Goose

Entrées

Asperges vertes de pays, mousseline acidulée, Pickles et fruits de saison comme un jardin	14 euros
Cartare de saumon et fromage frais, échalotes, citron et ciboulette (+2 €)	15 euros
Burrata laquée au basilic, céleri rémoulade, huile d'olive et vieux balsamique, tuile de pain italien (+2 €)	15 euros
Entrée du jour, à l'ardoise	13 euros

Plats

Agneau confit en basse température, pommes grenaille en persillade et salade d'herbes fraîches (+2€)	26 euros
Filet de Saint Pierre, huile d'olive des Baux de Provence, pickles de chou-fleur et citron confit, pois gourmands (+3€)	26 euros
Filet mignon de porc, sauce moutarde & estragon, petits légumes de printemps	24 euros
Plat du jour, à l'ardoise	23 euros

Desserts

Le Fraisier, revisité...	9 euros
Mousse à la verveine et compotée de rhubarbe	9 euros
Coulant au chocolat noir 1 ^{er} cru El Jardim, glace vanille	9 euros
Fromage de chèvre « poivre et herbes », de la Fromagerie des Louber	9 euros
Café Gourmand (+1 €) : Chamallow, glace réglisse, coulant chocolat, tartelette framboise	10 euros