

## Formules Midi <sup>(1)(2)</sup>

Au choix à la carte

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

30 euros

Entrée, Plat et Dessert

34 euros

## Formule Soir et WE<sup>(2)</sup>

Week-End et jours fériés

Entrée, Plat et Dessert à la carte

44 euros

## Menu Enfants

Un plat, un dessert, un sirop

18 euros

<sup>(1)</sup> hors week-ends et jours fériés

<sup>(2)</sup> 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
Pot de tapenade ou de brandade et petits croûtons	8 euros

## Entrées

Rose de gravlax de saumon à la betterave, crème de raifort et blini maison	16 euros
Foie gras poêlé, gelée de fruits rouges en deux couleurs, tuile de pain et pickles (+ 3€)	18 euros
Velouté tiède de légumes automnaux, graines torrifiées et fines herbes	15 euros
Œuf parfait, crème de panais à l'huile de noisette, gruê de cacao et petits croûtons	16 euros

## Plats

Agneau confit, jus à la truffe et petits légumes d'hiver	24 euros
Filet de bœuf grillé, sauce au cognac, purée de patates douces au citron & petits légumes	26 euros
Filet de poisson d'arrivage, réduction de bouillon thaï au safran, polenta et légumes croquants	25 euros
Noix de St Jacques, betterave Chioggia, coulis d'épinard à l'huile de truffe (+ 2€)	28 euros

## Desserts

Baba au rhum, cœur mandarine, confit de zestes d'orange	9 euros
Cheese cake, fond noisette et glaçage cassis	9 euros
Coulant au chocolat noir 1 <sup>er</sup> cru El Jardim, coulis agrumes	9 euros
Fromage de chèvre « poivre et herbes », de la Fromagerie des Loubes	9 euros
Café Gourmand : Glace cassis, mini coulant, mini baba et crème brûlée vanille (+ 1€)	10 euros