

Formules Midi ⁽¹⁾⁽²⁾

Au choix à la carte

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

30 euros

Entrée, Plat et Dessert

34 euros

Formule Soir et WE⁽²⁾

Week-End et jours fériés

Entrée, Plat et Dessert à la carte

44 euros

Menu Enfants

Un plat, un dessert, un sirop

20 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
Pot de tapenade ou de brandade et petits croûtons	8 euros

Entrées

Tartare de saumon aux saveurs des îles, vanille, mangue et perles de yuzu	16 euros
Cartelette feuilletée de tomates cerise, magret fumé et mousse légère au foie gras (+ 3€)	18 euros
Velouté tiède de lentilles corail, gingembre et échalotes	15 euros
Œuf parfait, crème de poireaux, frais et confits, herbes fraîches	16 euros

Plats

Agneau confit, comme un tajine, semoule aux saveurs orientales	24 euros
Filet de bœuf grillé, sauce olive noire et vin rouge, gratin dauphinois & petits légumes (+ 2€)	28 euros
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, crème de poivrons, légumes croquants	26 euros
Crevettes sautées sésame, ail et saké, riz thaï à la citronnelle, cacahuètes et curry jaune	26 euros

Desserts

Baba normand, calva et confit de pomme reinette	9 euros
Parlova aux fruits exotiques : mangue, ananas et passion	9 euros
Coulant au chocolat noir 1 ^{er} cru El Jardim, coulis de framboises ou façon « After eight »	9 euros
Fromage de chèvre « poivre et herbes », de la Fromagerie des Loubes	9 euros
Café Gourmand : Glace cassis, mini coulant, financier et crème brûlée vanille (+ 1€)	10 euros