

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

Pressé de volaille au foie gras, cœur truffé, pickles de légumes	17 euros
Velouté de chou-fleur, brisures de noisettes et herbes fraîches	15 euros
Tartare de thon à la truffe	16 euros
Œuf parfait, crème de butternut et poêlée de champignons de saison	15 euros

Plats

Tajine d'agneau, jus aux saveurs orientales, légumes racines et citrons confits	25 euros
Filet de bœuf, vinaigre d'épices, roulé de chou vert et butternut	28 euros
Dos de cabillaud à la vapeur, fondue de poireaux à l'huile d'olive et crémeux de panais	26 euros
Ballotines de volaille façon Gaston Gérard, gratin de pommes de terre au paprika	25 euros

Desserts

Rocher coco, ananas frais et chantilly comme un entremet	9 euros
Millefeuille aux framboises fraîches	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 Loubes	9 euros
Café Gourmand : Glace châtaigne, mini coulant, financier et crème brûlée vanille (+ 1€)	10 euros