

## 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

20 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

Ballotine de maquereau et mousseline à l'estragon, suc citron et bourride en émulsion <sup>(2) (5)</sup>	17 euros
Œuf mollet sur nid de kadaïf et duxelles de champignons <sup>(2) (4)</sup>	16 euros
Panier de mousse de chèvre frais et figues rôties au romarin, huile de noix <sup>(3) (10)</sup>	17 euros
Assortiment de légumes façon Maki : artichauts, Pak Choi et pickles de chou rouge, bouillon dashi <sup>(3)</sup>	16 euros

## Plats

Agneau en cuisson douce, gnocchis au thym, jus lié et pignons grillés <sup>(2) (3) (4)</sup>	27 euros
Le tigre qui pleure façon Paoul : Filet de bœuf saveurs asiatiques, juste snacké, herbes fraîches	26 euros
Confit de canard à notre façon, cocos de Paimpol et sauce bigarade	27 euros
Pêche de ligne du jour, crème de butternut, légumes racines déglacés au muscat, fumet au safran <sup>(1) (5)</sup>	28 euros

## Desserts

Poire fondante aux saveurs de cardamome, et son praliné pain d'épices <sup>(3) (4)</sup>	9 euros
Millefeuille aux fruits frais <sup>(2) (3) (4) (10)</sup>	9 euros
Coulant au chocolat noir 1 <sup>er</sup> cru El Jardim, caramel au thym <sup>(3) (4) (10)</sup>	9 euros
Fromage de chèvre « poivre et herbes », de la Fromagerie des Loubes <sup>(4) (10)</sup>	9 euros
Café Gourmand : Glace vanille, mini coulant, tartelette, financier et crème brûlée <sup>(3) (4) (10)</sup>	10 euros

(\*) Référence à la carte des Allergènes, disponible sur demande.