



## L'Inspiration du Marché 25€

Menu entrée, plat, dessert

Le midi du Lundi au Vendredi  
Hors fêtes et jours fériés



Le restaurant Mas de Fauchon s'engage  
et garantit la provenance de ses produits  
Notre bœuf est d'origine UE  
Tarifs nets et service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande



## Menu et Carte de Printemps

### Les Entrées

- \* Le carpaccio de Noix de Saint-Jacques, salsa mangue-ananas et huile d'olive vanillée
- \* Les asperges de Provence étuvées, effiloché de lapereau aux olives noires, jus réduit à l'orange
- \* La suggestion du moment

### Les Plats

- \* La pièce d'agneau Bio d'Alazard Chrislaine à la Roque d'Anthéron, bouchon de polenta aux herbes et ratatouille (supplément 6€)
- \* Le filet de turbot poêlé, piquillos au riz noir, mousseline de légumes et émulsion à l'huile d'olive
- \* La ballotine de pintade fermière farcie au foie gras de canard, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, cannelloni de légumes et sauce aux morilles



## Les Gourmandises

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas

\* Le chèvre frais du Mas de Brégalon et confiture de figues

ou

\* Le bavarois chocolat « Ariaga Valrhona »,  
espuma fraise et tuile au grué de cacao

\* Le dôme coco-passion,  
insert ananas-citron vert, dacquoise coco et ananas rôti

Menu de saison « 3 étapes » **48.00€** net ttc

Menu de saison « 2 étapes » **38.00€** net ttc

### CARTE:

Plat unique hors menu : **28.00€** net ttc (hors supplément)

Dessert unique hors menu : **14.00€** net ttc

« Taxes et services compris »