



CHÂTEAUX
& HOTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

Mas de Fauchon

Saint-Cannat



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

Mas de Fauchon

Saint-Cannat



Menu et Carte de saison

Les Entrées

- * La Noix de Saint Jacques en coquille, mousseline de butternut et sauce vierge
- * Médaillon de foie gras de canard au magret fumé par nos soins, confit d'oignons rouges et son toast maison
- * Escalope de foie gras de canard poêlée façon Tatin, réduction de vinaigre balsamique (supplément de 4€)

Les Plats

- * Dos de cabillaud rôti en viennoise, quinoa et petits légumes, bisque de crustacés
- * Filet de bœuf sauce bordelaise, poêlée forestière et topinambour
(Le chef vous propose le filet de bœuf façon Rossini : supplément de 4€)
- * Le retour de chasse et sa garniture du moment
(selon le gibier un supplément peut être appliqué,
il vous sera annoncé par l'équipe de salle)

Mas de Fauchon

Saint-Cannat



Les Gourmandises

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

* Croustillant chocolat et praliné sésame, ganache montée, inspiration passion
« Valrhona » et poudre de noisette du Piémont

* Cheese cake vanille de Madagascar et mangue,
tuile croquante aux zestes de citron vert

* L'inspiration du Pâtissier

Ou

* Notre assiette de fromages frais et affinés choisis pour vous selon la saison

* Mont d'or au four, figes rôties au sirop d'érable

Menu de saison « 3 étapes » **42.00€** net ttc

Menu de saison « 2 étapes » **36.00€** 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 »