



L'Inspiration du Marché 25€ Menu of the day

Menu entrée, plat, dessert
Menu Starter-main-course-dessert

Le midi du Lundi au Vendredi - Hors fêtes et jours fériés
Lunch from Monday to Friday - Excluding holidays and public holidays

Ce menu change tous les jours en fonction des produits et de la saison
This menu changes every day depending on the products and the season



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

**The restaurant Fauchon Mas guarantees the products origin
Our beef is of EU origin**

**Les produits sont soumis à l'arrivée du marché et sont susceptibles d'être modifiés
The products are subject to the arrival of the market and are likely to be modified**

**La liste des allergènes est disponible sur simple demande
The list of allergens is available on request**

Prix TTC service compris



Barbara et Nicolas, sœur et frère à la ville,
cultivent à la scène le plaisir commun de rendre leurs hôtes heureux

Toute l'équipe du Mas de Fauchon est ravie de vous accueillir
et vous souhaite de vivre une excellente expérience gustative

Menu de Saison

Formule au choix dans la carte
Formula at your choice "à la carte"

Menu proposé tous les jours midi et soir
Menu available daily for lunch and dinner

Entrée, plat, fromage ou dessert : 48 €
Starter, main course, cheese or dessert : 48€

Entrée-plat ou Plat-dessert : 38€
Starter-main course or Main course-dessert : 38€

Ou

- "À la carte" or À la carte

Prix TTC service compris



Les Entrées Starters

- * Le marbré de rouget cuit à l'escabèche en gelée de persil,
coulis de poivron rouge 23€
Red mullet cooked as « escabèche » in parsley jelly, red pepper coulis
- * Les artichauts façon Barigoule, escalope de foie gras de canard poêlé,
espuma et chips de lard 24€
« Barigoule » artichokes, fried duck foie gras escalop, espuma and bacon chips
- * Les gambas rôties, taboulé au chou fleur et vinaigrette aux agrumes 22€
Roasted gambas, tabbouleh of cauliflower, citrus vinaigrette

Les Plats Main Courses

- * Le duo de veau : cœur de filet poêlé et confit de veau aux herbes,
pomme de terre fondante, légumes croquants et crème de pois 28€
Duo of veal : filet and candied veal, melting potato, crunchy vegetables and peas sauce
- * Le retour de pêche en trilogie, tian de légumes,
croustillant de polenta aux olives, sauce vierge 28€
Trilogy of fish, Provençal gratin of vegetables, crispy olives polenta, Mediterranean sauce
- * Les noisettes de canard farcies aux champignons,
ratatouille et jus corsé à l'orange 27€
Duck stuffed with mushrooms, ratatouille and orange sauce



Les Fromages Cheeses

- * Le chèvre frais du Mas de Brégallon et confiture de figues 10€
Fresh goat milk cheese and figs jam
- * La sélection de fromages affinés, choisis pour vous selon la saison 12€
Plate of cheeses, select by us according to the season

Les Gourmandises Desserts

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas
For a better progress of the service, please communicate your choice of the dessert with order

- * Le délice chocolat, 14€
croustillant d'avoine et coulis de fruits rouges
Chocolate cake, crispy oats and red fruits coulis
- * Le dôme citron coco, 14€
sablé breton, confit de citron et meringue aux zestes de citron cuit
Lemon and coco « dôme », shortbread from Bretagne, lemon confit, meringue with lemon zest
- * Les pêches pochées aux romarin, 12€
tuile croustillante aux amandes, espuma abricot
Poached peachs with rosemary, thin almond biscuit, apricot espuma
- * La trilogie de sorbet et fruits frais 14€
Selection of sorbets and fresh fruits

Prix TTC service compris



Notre Menu 100% Végétal et sans Gluten
Our 100% Vegetarian and Gluten Free Menu

Entrée, plat, dessert : 36 €
Starter, main course, dessert : 36€

Entrée-plat ou Plat-dessert : 26€
Starter-main course or Main course-dessert : 26€

Arancini : boule de risotto, fenouil, tomate séchée, cœur fondant de tofu
Arancini : risotto ball, fennel, sun-dried tomatoes, tender tofu

Panisse croustillant, julienne de légumes et fèves croquantes, sauce sésame
Crispy panisse, vegetables and crunchy beans, sesame seed sauce

Sablé, fruits rouges, crème à la menthe du Mas, coulis de citron vert
Shortbread, red fruits, sauce with mint from Mas, lime coulis

Formule Enfant

Children Menu

Pour les moins de 12 ans - children under 12 years

Plat enfant - Main course : 14.00€

Plat et dessert- Main course and dessert : 20.00€

Entrée-plat-dessert : 26€

Prix TTC service compris