



**L'Inspiration du Marché 25€**  
**Menu of the day 25€**

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 "Mas de Fauchon" 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**  
**Seasonal Menu**

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 A la Carte**  
Or « A la Carte »

Lors de votre réservation,  
n'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances, allergies, régimes alimentaires,  
afin que le Chef puisse vous proposer un Menu adapté

Prix TTC, service compris



## Les Entrées Starters

- \* Le maquereau à l'escabèche,  
condiment noisette et pickles de légumes.....24€
- \* La tartelette au cochon confit,  
petits légumes et escalope de foie gras de canard poêlée.....24€
- \* La suggestion du moment.....24€  
Suggestion of the moment

## Les Plats Main Courses

- \* Le suprême de pigeon Royal, cuisse confite,  
écrasé de pommes de terre aux herbes et jus braisé.....28€
- \* Le poisson selon arrivage,  
risotto crémeux et sauce du moment.....28€
- \* La suggestion du Chef.....28€  
Suggestion of the Chef



## Le Fromage Cheese

\* L'ardoise de fromages affinés, confiture de figes.....12€

## 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 baba aux fruits rouges, sirop anis-gingembre,  
streusel aux amandes et coulis de fruits rouges.....14€

\* La sablé chocolat-agrumes, crémeux yuzu,  
zestes d'orange et de citron confit, gelée citron vert.....14€

## Formule Enfant – Suggestion du Chef 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 : 18.50€

Entrée-plat-dessert – Starter, main course and dessert : 22€