

*Las
des
Vignes*



Bienvenue au restaurant le Mas des Vignes,

« J'ai appris que le partage n'a aucune limite tant l'émotion que l'on peut ressentir est grande...

Si pour certain l'écriture laisse apparaître les couleurs, c'est à travers les saveurs que mon bonheur est grand »

Notre Chef Guillaume Maurice, Disciple d'Escoffier, et son équipe vous invitent à la découverte des saveurs provençales, au gré des produits de l'AMAP des Olivades.

Welcome to Le Mas des Vignes restaurant,

Our Chef and his team invite you to taste the unique Provence savours from the AMAP des Olivades products.



L'AMAP - LA FERME DES OLIVADES

- *Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*
- *4 Hectares de légumes de plein champ*
- *3.5 hectares de vergers variés*
- *Apports organiques sans pesticides, ni herbicides*
- *La livraison de paniers de fruits et légumes du verger tous les deux jours*

Consommons nos produits de saison : la garantie du goût et la qualité du produit servi à votre table.

LA FERME DES OLIVADES - AMAP

- *Association for the Preservation of Local Farming in France*
- *4 hectares of open vegetable fields, 3.5 hectares of orchards*
- *Organic inputs without pesticides or herbicides*
- *The delivery of vegetables and fruits every two days*

Let's eat seasonal products: the guarantee of the real taste and the product quality in your plate.

Les Entrées Starters

Le Foie gras

26 €

Duo de canard du sud-ouest en Makí et poêlé, herbes folles truffées

Duo of Landais foie gras, like Makí and sautéed, truffled wild herbs

La Courge

21€

Velouté AMAP'ien et son œuf parfait, croustini et petites pousses automnales

Velouté of squash from AMAP, oeuf parfait, croustini and autumn wild herbs

Le Loup

24€

Gravelax maison de Loup méditerranéen sur un sablé à l'agrume, cru cuit de légumes

AMAP'ien et mandarine corse, mascarpone aux pomelos

Home made Seabass Gravelax on a citrus shortbread, raw and cooked vegetables from

AMAP and Corsica tangerine, mascarpone with grapefruit

Côté Terre et Mer

Surf and Turf

Le Cabillaud

38€

Pavé de cabillaud rôti sur la peau sur un nid d'épinards de La Ferme des Olivades, courge confite de la Ferme des Olivades, palourde et jus de cuisson

Oven baked Cod on skin on a M. Villon's Spinach in nest, candied squash from la ferme des Olivades, clams and cooking sauce

Le Filet de Bœuf

41€

Filet de bœuf au sautoir, méli-mélo de champignons du moment truffé, ail en chemise, jus cours aux herbes du golf

Sautéed beef Filet, mixed seasonal mushrooms truffled, oven baked jacket garlic, thin cooking sauce with golf's herbs

Le Porc

36€

Poitrine cuite à basse température et braisée au moment, mousseline de panais et carottes AMAP'ienne glacées, jus au miel de Frégate

Breast of Porc Gently oven baked low temperature and roasted at the moment, mash parsnip and glazed carrot from AMAP, sauce with honey from FREGATE

Les Fromages / Cheese

Sélection de notre Maître Fromager Grosso

16€

Selection by our Cheese Master Grosso

Côté sucré / Something sweet

Le chocolat

15€

Trilogie chocolatée, accord au praliné, citron et tonka croustillant au grué

Chocolated Trilogy, agreement with praline, lemon and crunchy tonka with cocoa grué

La Poire

15€

Poire cuite au vin blanc parfumée aux zestes d'agrumes, riz au lait au sésame noir et ses croustilles

Pear cooked in white wine, flavoured with the zest of citrus, rice pudding with black sesame and crunchied

L'Avocat

15€

Lingot mousse chocolat blanc, cœur avocat amande et son sorbet Citron, menthe et avocat

White chocolate mousse, with avocado and almonds, lemon-avocado-mint sorbet

Le Menu dégustation (Jusqu'à 21h00)

97 €

Amuse-bouche

*Velouté AMAP'ien et son œuf parfait, croustini et petites pousses automnales
Velouté of squash from AMAP, oeuf parfait, croustini and autumn wild herbs*

*Duo de canard du sud-ouest en Maki et poêlé, herbes folles truffées
Duo of Landaïs foie gras, like Maki and sautéed, truffled wild herbs*

*Pavé de cabillaud rôti sur la peau sur un nid d'épinards de La Ferme des Olivades,
courge confite de la Ferme des Olivades, palourde et jus de cuisson
Oven baked Cod on skin on a M. Vuillon's Spinach in nest, candied squash from la ferme des Olivades, clams and cooking
sauce*

*Poitrine cuite à basse température et braisée au moment, mousseline de panais et carottes AMAP'ienne glacées,
jus au miel de Frégate
Breast of Porc Gently oven baked low temperature and roasted at the moment, mash parsnip and glazed carrot from
AMAP, sauce with honey from FREGATE*

*Poire cuite au vin blanc parfumé aux zestes d'agrumes, riz au lait au sésame noir et ses croustilles
Pear cooked in white wine, flavoured with the zest of citrus, rice pudding with black sesame and crunchied*

*Trilogie chocolatée, accord au praliné, citron et tonka croustillant au gruë
Chocolated Trilogy, agreement with praline, lemon and crunchy tonka with cocoa gruë*

Menu enfant

Plat et dessert 20 €

Plats :

Suprême de volaille fermière rôti sur la peau

Roasted chicken breast

Poisson du jour selon arrivage

Fish of the day

Haché de bœuf charolais au sautoir

Minced Charolais beef pan fried

Garnitures :

Pâtes à l'huile d'olive extra vierge

Pastas with extra virgin olive oil

Légumes AMAPIEN grillés

Grilled AMAP's vegetables

Pommes frites

French fries

Desserts :

3 boules glaces ou sorbets artisanaux

Ice cream or Sorbet

Moelleux au chocolat maison

Chocolate fudge cake

Découpe de fruits frais de saison

Sliced Fresh fruit

Boissons

Eaux :

<i>Evian, Badoit Litre</i>	7 €
<i>Evian, Badoit ½ Litre</i>	5 €
<i>Châteldon (75cl)</i>	8 €
<i>Café, Décaféiné</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	5 €
<i>Chocolat</i>	5 €
<i>Carte de Sélection d'Infusions 1336</i>	5 €
<i>Carte de Sélection de Thés 1336</i>	5 €

Sélection de la sommelière

<i>Verre de vin (12cl) Rouge, Rosé ou Blanc</i>	8 €
<i>Coupe de Champagne (12cl) Brut</i>	15 €
<i>Coupe de Champagne (12cl) Rosé</i>	16 €
<i>Porto Ruby Quinto Do Infantado (8cl)</i>	9 €

*Mas
des
Vignes*

*Mas
des
Vignes*