

*Y Mas
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

L'assiette végétale de Monsieur Villon

21 €

Gelée d'épinards, siphon de butternut, méli-mélo de légumes du moment et son huile de citron

Spinach jelly, mousse of mashed butternut and mixed seasonal vegetables in lime flavoured olive oil

L'Asperge

24€

Asperges de saison crues et cuites, sablé au parmesan et rhubarbe juste acidulée, sorbet Yuzu-poivre rouge de Kampot.

Raw and cooked seasonal asparagus, parmegiano and rhubarb shortbread, Yuzu sorbet with red pepper from Kampot.

Le foie gras

26€

Foie gras de canard du Sud - Ouest cuit à basse température, insert de chutney pomme Manzana, crumble de noisette

Gently baked homemade marbled landais foie gras, manzana apple chutney and hazelnut crumble.

Les ravioles

23€

Ravioles maison à l'encre de seiche, farce de cabillaud et gambas au citron vert, gingembre et coriandre fraîche, comme un bouillon thaï corsé à la citronnelle

Squid inked homemade raviolis, with cod fish and prawn in lime filling, ginger & fresh coriander with lemon grass flavoured Thai broth.

Côté Terre et Mer
Surf and Turf

La noix de Saint Jacques

38€

Noix juste snackée au naturel, mousseline de cresson AMAP'ien et petits légumes de Daniel

Snacked scallops, accompanied with mashed watercress from AMAP & Daniel's seasonal vegetables.

Le Filet de Bœuf

41€

Filet rôti au sautoir, pomme rate AMAP'ienne en mousseline truffée, croquant de radis en écaille et truffe « tuber mélanosporum »

Pan fried Beef fillet, served with truffled mashed potatoes from AMAP, crunchy radish and truffle wedges.

Le pigeon

37€

Suprême et cuisse cuits à la goutte de sang, salsifis glacés et oignons grelots, jus de carcasse

Pigeon breast and leg cooked "à la goutte de sang" accompanied with its glazed salsify, served with its gravy stock.

La lotte

37€

Tournedos de lotte pochée en bouillon de curcuma et lait de coco, cromesquis de riz sauvage, blanc et vert de blette de la ferme des Olivades juste cuit

Curcuma and coconut poached monkfish, served with wild rice cromesquis and green and white chards.

Les Fromages / Cheese

Sélection de notre Maître Fromager Grosso

16€

Selection by our Cheese Master Grosso

Côté sucré / Something sweet

Le chocolat Yuzu:

15€

Biscuit moelleux au cacao, crémeux chocolat noir craquant, cœur de Yuzu

Cocoa biscuit, Yuzu jelly, with whipped dark chocolate and crunchy, Yuzu heart

Le jardin de Verveine:

15€

Bavaroise à la Verveine sur son crumble, gelée de fruits rouges, sorbet framboise verveine et fruits rouges frais

Verbena bavarois on its crumble, red berries jelly, verbena and raspberry sorbet and its fresh red berries

La mosaïque :

15€

Sablé cannelle posé sur sa gelée de griotte accompagné de sa glace pistache

Cinnamon Shortbread on a morello cherry jelly served with pistachio ice cream

Le velouté café-café :

Rosace d'orange, gelée de café juste prise, glace au café 100% Arabica

15€

Orange Rosette, with coffee jelly, served with 100% Arabica coffee ice cream

Le Menu dégustation (Jusqu'à 21h00)

95 €

Amuse-bouche

Foie gras de canard du Sud - Ouest cuit à basse température, insert de chutney pomme Manzana, crumble de noisette
Gently baked homemade marbled landais foie gras, manzana apple chutney and hazelnut crumble.



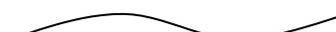
Brouillade d'œufs de poule aux langues d'oursin, strate de truffe « tuber mélanosporum » dite truffe du Périgord
Scrambled eggs with sea urchin roe, slices of truffles Tuber Melanosporom i.e Truffle du Perigord, served in sea urchin shell.



Noix juste snackée au naturel, mousseline de cresson AMAP'ien et petits légumes de Daniel
Snacked scallops, accompanied with mashed watercress from AMAP & Daniel's seasonal vegetables.



Filet rôti au sautoir, pomme rate AMAP'ienne en mousseline truffée, croquant de radis en écaille et truffe « tuber mélanosporum »
Pan fried Beef fillet, served with truffled mashed potatoes from AMAP, crunchy radish and truffle wedges.



Rosace d'orange, gelée de café juste prise, glace au café 100% Arabica
Orange Rosette, with coffee jelly, served with 100% Arabica coffee ice cream



Bavaroise à la Verveine sur son crumble, gelée de fruits rouges, sorbet framboise verveine et fruits rouges frais
Verbena bavarois on its crumble, red berries jelly, verbena and raspberry sorbet and its fresh red berries

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

Pasta with extra virgin olive oil

Légumes AMAPIEN grillés

Grilled AMAP's vegetables

Pommes frites

French fries

Desserts :

3 boules glaces ou sorbets artisanal

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>	<i>7 €</i>
<i>Evian, Badoit 1/2 Litre</i>	<i>5 €</i>
<i>Châteldon (75cl)</i>	<i>8 €</i>

Eau filtrée des Collines de Fregate (75cl)

<i>PUREZZA plate</i>	<i>1 €</i>
<i>PUREZZA gazeuse</i>	<i>2 €</i>

<i>Café, Décaféiné</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>5 €</i>
<i>Chocolat</i>	<i>5 €</i>

<i>Carte de Sélection d'Infusions 1336</i>	<i>5 €</i>
<i>Carte de Sélection de Thés 1336</i>	<i>5 €</i>

Sélection de la Cave

Verre de vin (12cl) Rouge, Rosé ou Blanc ***8 €***

<i>Coupe de Champagne (12cl) Brut</i>	<i>15 €</i>
<i>Coupe de Champagne (12cl) Rosé</i>	<i>16 €</i>

Le golf de Dolce Frégate Provence:

Plongez dans la beauté spectaculaire de l'une des destinations golfigues les plus admirées de toute l'Europe. Nos parcours 18 et 9 trous offrent une vue exceptionnelle sur la mer Méditerranée et les îles voisines.

Immerse yourself in the spectacular beauty of one of the most admired golf destinations in Europe. Our 18- and 9-hole courses offer an exceptional view of the Mediterranean Sea and neighboring islands.

Le SPA de Dolce Frégate Provence:

Lieu idéal pour se détendre et se ressourcer, le spa Omnisens Frégate propose une grande variété de soins et de massages, qui vous aideront à vous déconnecter du quotidien et à vous évader.

The ideal place to relax and recharge your batteries, the Omnisens Frégate spa offers a wide variety of treatments and massages, which will help you disconnect from everyday life and escape.

Les ruches de Dolce Frégate Provence:

Douze ruches ont trouvé leur place au Dolce Frégate Provence et nous sommes ravis d'offrir à nos clients la possibilité de découvrir ce monde fascinant. La visite de la ruche est une activité parfaite pour toute la famille!

Twelve hives have found their place at Dolce Frégate Provence and we are delighted to offer our customers the opportunity to discover this fascinating world. Visiting the hive is a perfect activity for the whole family!