Mas de l'Oulivié

Les Baux-de-Provence

La carte du Mas

Elaborée par notre cheffe de cuisine Charline Schaeffer

LES ENTREES

Figues rôties, chèvre frais, jeunes pousses et noix 16€

Cuisses de grenouilles en persillade 16€

Carpaccio de poulpe, fenouil rôti, olives noires de pays 17€

Cromesquis de veau*, mayonnaise au foin de Crau 17€

LES SALADES DU MAS à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

Salade César (poulet pané) * 23€

Carpaccio de tomates anciennes et burrata 23€

LES PLATS

Risotto aux champignons et noisettes, crème légèrement truffée 25€

Raviole ouverte aux gambas, légumes de saison, jus de crustacés 27€

Dos de Cabillaud, crumble de chorizo légumes racines 31€

L'Entrecôte* (300 gr) frites, grillée en simplicité, sauce au bleu de Gex 32€

LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages d'ici et d'ailleurs 15€

*Origine de nos viandes : France
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

LES DESSERTS

Autour des fruits de saison 11€

Autour du chocolat 13€

Café ou thé gourmand 14€

Le petit pot de crème glacée ou sorbet de la maison Ravi à Lourmarin (150 ml) 8€

POUR LES ENFANTS 15€

En fonction de ce qu'ils aiment,
nous leur préparons une assiette sur mesure

Demandez la **SUGGESTION DU JOUR** préparée avec soin par notre cheffe selon l'opportunité de son marché !

LE PAIN Bio de la Fabrique du Boulanger, basé sur le goût, de « bons produits », sains, fabriqués dans le plus grand respect de la tradition boulangère, avec une farine issue de blés 100% français cultivés en agriculture biologique.

L'HUILE D'OLIVE AOP Les-Baux-de-Provence
Nos 109 pieds d'oliviers baignés par la chaude lumière méditerranéenne et balayés par le mistral, sont la richesse du Mas de l'Oulivié. Ils participent chaque automne à la production par Moulin Castelas aux Baux-de-Provence d'une huile d'olive « AOP Vallée des-Baux-de-Provence ». Cet « or vert » provient de l'assemblage de quatre variétés locales : la Salonenque, l'Aglandau, la Verdale et la Grossane

Pour la réalisation de cette carte, nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs du parc naturel régional des Alpilles et de Camargue ainsi que les commerçants locaux, en particulier :

•La Fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour le fromage de chèvre

•Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de pois chiches bio des panisses

•Le Jardin des Alpilles, primeur à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison

•Le producteur Patrick Monnier du Mas de l'Ange à Fontvieille pour la confiture de figues du plateau de fromages

•Le Domaine de Beaujeu à Arles pour le riz bio IGP riz de Camargue

Sollicitez-nous si vous souhaitez aller à la rencontre de ces agriculteurs et producteurs passionnés par leur métier, la plupart proposent la vente en direct!

En consommant local, vous participez à maintenir une agriculture vivante à taille humaine entretenant les paysages remarquables des Alpilles.

Mas de l'Olivie
Les Baux-de-Provence