

## LA CARTE DE SAISON DU MAS

Tous nos plats et desserts sont « faits maison »  
par notre chef de cuisine, Yannick Martin.

### LES ENTREES DE SAISON

Ravioles de langoustines, crème au parmesan et pesto à l'huile d'Olive des-Baux-de-Provence	18€
Foie gras de canard*, focaccia toastée, chutney de figues des Alpilles	26€
Croustillant de chèvre de M. Rueda rôti au miel de garrigue, salade croquante et pickles de légumes	15€
Duo d'asperges de Provence aux agrumes, vinaigrette à l'orange et son granola	16€
Œufs mimosa, herbes fraîches, brisures de truffes et pain toasté	17€

### LES PLATS DE SAISON

Gambas snackées, risotto de riz rond de Camargue et crème de crustacés	25€
Pavé de thon snacké, façon tataki, wok de légumes croquants	26€
Ballotine de volaille* farcie au foie gras, poêlée de légumes grillés de saison	23€
Pavé de filet de bœuf*, mousseline de pommes de terre à la truffe, jus corsé	34€
Risotto de riz rond de Camargue aux asperges de Provence	23€

### LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages d'ici et d'ailleurs 14€

### LES DESSERTS

Crème brûlée chocolat blanc - noisettes	10€
Tiramisu selon l'inspiration du chef	
Nougat glacé aux fruits confits, nougatine et coulis de fruits rouges	
Poires pochées à la vanille	
Café ou thé gourmand	12€

\*Origine de nos viandes : France

## LES INCONTOURNABLES DU MAS

Tous nos plats et desserts sont « faits maison »  
par notre chef de cuisine, Yannick Martin.

### LE BURGER DU MAS

24€

Bœuf\*, ketchup de betterave, tomates et oignons confits, comté, pain burger du chef, frites et salade

### LES SALADES

La véritable salade César	21€
La salade végétarienne	19€
Assortiment de légumes du moment crus et cuits	

### POUR LES ENFANTS

15€

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

**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 des parcs naturels régionaux des Alpilles et de Camargue et les commerçants locaux, en particulier :



- La Fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour les fromages de chèvre,
- Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de blé bio des pains burger et focaccias,
- Le Domaine de Beaujeu en Arles pour le riz bio rond blanc, IGP Riz de Camargue,
- Le Jardin des Alpilles, primeur à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison,
- La maison familiale “Les Délices des Alpilles” à Saint-Rémy-de-Provence pour les brisures de truffe de Provence à l’huile d’olive de la Vallée des Baux,
- L’apicultrice Sophie Berton du rucher Cala Melosa à Fontvieille pour le miel de garrigue des Alpilles,
- L’agriculteur Patrick Monnier du Mas de l’Ange à Fontvieille pour la confiture de figue des Alpilles.

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.