

LA CARTE DU MAS

élaborée par notre chef de cuisine, Yannick Martin.

LES ENTREES

Velouté de butternut, éclats de châtaignes	12 €
Œuf parfait, crème champignons, lard croustillant	14 €
Foie gras de canard* aux agrumes, focaccia toastée, chutney de figues des Alpilles	26 €

LES PLATS

Risotto crémeux de riz rond bio de Camargue aux champignons des bois	19 €
Filet de bar, poêlée de légumes grillés de saison, riz noir bio de Camargue, crème citron	23 €
Côte de veau* basse température, purée de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux-de-Provence	26 €
La French Entrecôte* frites, grillée en simplicité, sauce au poivre	29 €

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

LES DESSERTS	10 €
---------------------	------

Les pommes ou poires des Alpilles en tarte tatin
montée minute, glace vanille

Profiteroles au chocolat

Cheesecake aux noix caramélisées, coulis de
fruits rouges

Café ou thé gourmand	12 €
----------------------	------

POUR LES ENFANTS	15 €
En fonction de ce qu'ils aiment, nous leur préparons une assiette sur mesure	

*Origine de nos viandes : France

LES INCONTOURNABLES DU MAS

LE PLAT VEGETARIEN	21 €
---------------------------	------

Tajine de légumes d'ici, riz noir bio de Camargue
(potimarron, courgette, tomate, oignon rouge,
citron confit, ail, romarin, basilic, menthe, ...)

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

La véritable salade César	21 €
Les tomates anciennes et burrata	21 €

LA COCOTTE DU CHEF	23 €
---------------------------	------

Simple et bon !
Les cocottes changent toutes les semaines
au gré des saisons et des produits du 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 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 de la focaccia,
- Le Domaine de Beaujeu en Arles pour le riz bio, IGP Riz de Camargue,
- 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 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.

Mas de
l'Oulivie
Les Baux-de-Provence

