

## LA CARTE DU MAS

Elaborée par notre cheffe de cuisine,  
Charline Schaeffer

### LES ENTREES

Poireaux braisés façon mimosa, vinaigrette au miel des Alpilles	14 €
Cuisses de grenouilles en persillade	16 €
Duo de gravlax de saumon nordique et truite d'Ardèche, crème citronnée, blinis maison	19 €
Foie gras de canard* maison mi-cuit, confiture de figues des Alpilles, petit épeautre bio toasté	19 €

### LES PLATS

Daube de bœuf* à la provençale, riz bio de Camargue	24 €
Filet de dorade sébaste, fenouil rôti à l'anis, crème de panais	27 €
Burger, effiloché d'agneau*, légumes grillés, confit d'oignons, frites maison	25 €
Chou farci végétarien, bouillon de légumes	21 €

<b>LES FROMAGES</b>	15 €
Assortiment de trois fromages d'ici et d'ailleurs	

### 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 €

<b>POUR LES ENFANTS</b>	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.*

\*Origine de nos viandes : France

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Pour la réalisation de cette carte, nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs du parc naturel régional 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 le fromage de chèvre
- Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de blé bio des blinis
- 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 figes
- L'apicultrice Sophie Berton de la Cala Melosa à Fontvieille pour le miel des Alpilles
- Le Mas de Cadenet Vieux à Fontvieille pour l'agneau des Alpilles
- 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.

