

Le Mas des G eraniums

Nos plats sont élaborés par notre chef
Raphaël CASTELLA, Maître Restaurateur

Le Restaurant est ouvert tous les jours, sauf lundi

Prémices

Burrata, Guacamole maison	L	XL
Fraîcheur de légumes & fruits au poivre de timut, tortilla cripi	18€	23€
Mosaïque de rougets en gelée de soupe de poisson de roche	L	XL
Rouille et focaccia toastée	13€	17€
Salade au foie gras du Mas	L	XL
Comme un poke bowl	15€	20€
Le Foie gras de canard	L	XL
Chutney de mangue, pain de campagne	19€	25€

Pâtes & Riz, Crustacés & Coquillages

½ Homard à la plancha,	L	XL
risotto carnaroli au poivre rose	24€	36€
Gnocchis frais et moules Bouchot en gratin alla Sorrentina	L	XL
Croustillant de secca d'Entrevaux	19€	25€

Mer

Gamberi à la Sicilienne,	L	XL
frites de semoule et coco au safran de Cipières	17€	25€
Loup à la plancha,	L	XL
Caponata d'aubergines, panisses thym, caviar Niçois	14€	23€
Saku de Thon mi cuit,	L	XL
risotto de maïs	24€	29€

Terre

Tomahawk de côtes d'agneau	L	XL
Boutons d'artichauts snackés, panisses, jus corsé persilladé	25€	30€
Echine de cochon ibérique, ketchup de banane frécinette,	L	XL
Frites de semoule et coco au safran	16€	23€
Aiguillette baronne de boeuf Angus,	L	XL
Wok de légumes, pesto de roquette au wasabi	21€	27€

Plaisirs Sans Faim

La faisselle de Bresse au miel de garrigue de Cipières	7€
Moelleux mascarpone abricots au romarin, Sauce chocolat noisette	7€
Le gros macaron framboises, Philadelphia fouetté à la fève de tonka, pistaches au sucre	11€
Le coeur coulant noir fleur de cao & beurre salé, Sorbet violette/mûre/framboise	8€
Pavlova coco, glace chocolat, Minestrone ananas et raisins de Corinthe au gingembre et rhum, pistou de menthe	9€
La palette de gourmandises, son café Baba limoncello, Crème brûlée Amarena, Tiramisu ananas, Tatin de pommes aux cacahuètes caramélisées, Sorbet du moment, Macaron	12€
Le Champagne gourmand	19€

Carte coupes de glaces & sorbets artisanaux 2021

L = 2 boules / XL = 3 boules

Nos sorbets frappés alcool en coupe

L 6€ XL 8€

- Granit Smith à la manzana
- Orange au spritz
- Citron au limoncello ou vodka Templar
- Poire williamine
- Mojito champagne

Nos sorbets et glaces en coupe ou cornet croustillant

L 5€ XL 7€

- Abricot Bergeron, Fraise, Melon de cavailon, Granit Smith, Orange, Citron, Mojito, Poire, Pêche de vigne
- Chocolat noir, Pistache, Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Crème fraîche AOP Isigny

Nos coupes de fruits avec ou sans alcool

- Framboises melba 11€
Sorbet fraise, chantilly, framboises fraîches, coulis du fruit
- Myrtilles melba marc de Provence 12€
Glace vanille, myrtilles fraîches, marc, chantilly
- Dame blanche 9€
Glace vanille, sauce chocolat, amandes caramel, meringuettes, chantilly
- Mocaccino 10€
Glace café, café ristretto, amandes caramel, chantilly, cacao poudre

Pour les pitchouns

- Sundae fruits rouges 5€
- Sundae chocolat 5€
- Sundae nature, Smarties 4,5€
- Mini cornet chocolat ou nature avec le parfum de son choix 3,5€

Menu Enfants

« Jusqu'à 12 ans »

Entrée & plat	14 €
Plat & dessert	12 €
Une entrée, un plat & un dessert	16 €

Duo de Jambon cru/ Tomate

Poisson

Fish and Chips cabillaud, frites ou légumes

Ou

Viande

Nuggets de poulet, frites ou légumes

Glaces

Sundae fruits rouges

Sundae chocolat

Sundae nature, Smarties

Mini cornet chocolat ou nature avec parfum de son choix



