

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

## LES PRÉMICES

Asperges vertes meunières, œuf mollet et crème verte aux câpres.  $\mathring{\mathbb{D}}$   $\mathring{\mathbb{Q}}$ 

Artichauts façon barigoule, cresson et chips de jambon cru. \$\infty\$ \$\Pi\$ 18

Foie Gras de canard mi-cuit, gelée d airelles et poivre de Sichuan.

Tourteaux aux agrumes, petit pois et petites herbes. \$\\$17

St Pierre de Méditerranée rôti au vinaigre balsamique, petit pois à la française et mini poireaux. 🗓

28

Pavé de bar piqué au chorizo, écume de citronnelle et petits légumes. 🗓

25

Côte de veau cuite à basse température, rattes et fèves, jus aux herbes.

25

Filet de bœuf charolais fumé minute, panisse et carottes fanes

28

Pièce de taureau AOP de Camargue, asperges vertes carottes fanes. 🗓 🙏

38

## LES FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés. 🗓 🌣

16



## **POUR LES BAMBINS**

Suprême de volaille, légumes ou frites maison. # 12

Filet de poisson, légumes ou frites maison. # 🗓

Pâtes natures ou au pesto. # 🗓

Paris Brest. 🗓 🖁 🛈

12

Dessert signature.

12

Tartelette fruits rouge. ☐ 🛊 🛈

12

Entremet chocolat caramel. 🗓 🛊 🛈

12

Notre chef Ludovic GALLIN s'attache à proposer des produits de qualité, de saison et de provenance locale. Le taureau AOP Camargue provient du producteur Biologique Les Délices du Scamandre et les légumes de la ferme Biologique Lutin Jardin à Montferrier-sur-Lez.

L'équipe du Mas de la Fouque est heureuse de vous accueillir et vous souhaite un agréable moment.

Our chef Ludovic GALLIN strives to offer quality, seasonal and local products. The AOP Camargue bull comes from the organic producer Les Délices du Scamandre and the vegetables from the organic farm Lutin Jardin in Montferrier-sur-Lez.

Le Mas de la Fouque's team is happy to welcome you and wish you a pleasant time.



bonjour@latabledemarius.com www.latabledemarius.com