

# LE MAS DES GÉRANIUMS

RESTAURANT

Le chef **Raphaël Castella** et son équipe  
vous propose une cuisine entièrement élaborée à partir de produits frais.  
Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine Européenne.  
Nos poissons et produits de la mer sont frais (non surgelés).  
Notre huile d'olive est produite au Moulin d'Opio.



# **MENU DU PETIT LOGIS - 22 €**

**SERVI TOUS LES MIDIS SAUF LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS**

**Amuse-bouche**

**\*\*\***

**ENTRÉE & DESSERT**

**OU**

**PLAT & DESSERT**

**À CHOISIR DANS LE MENU DU LOGIS**

**\*\*\*\*\***

**CAFE**

## **MENU DU LOGIS - 29 €**

Amuse-bouche

### **ENTRÉES**

Soupe de poissons artisanale, croutons et rouille

\* \*

Le cupcake tiède au chèvre et herbes de Provence,  
salade maraîchère, vinaigrette au miel

\* \*

Fromage de tête et pâté campagnard maison

### **PLATS**

Boudin noir de Bigorre, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

\* \*

Bavette d'ailou, échalotes au porto, grenailles fondantes

\* \*

Suprême de saumon à la Sicilienne, polenta crémeuse aux olives de Nice

\* \*

Noix de joue de bœuf en daube provençale, frites de panisse

### **DESSERTS**

A la carte

## MENU DU MAS - 39 €

Amuse-bouche

### ENTRÉES

Ronde de foie gras de canard du Gers (crème brûlée, terrine et figue au foie gras)  
coulis de mangue au piment d'Espelette, financier aux épices

\*\*

Cœur de saumon gravlax et sa tartine de rilette,  
Mix de légumes croquants façon wok

\*\*

Cassolette de 12 escargots de la Robine en coque croustillante

\*\*

Velouté de potiron et son escalopine de foie gras

### PLATS

Onglet de veau aux champignons, légumes de saison

\*\*

Risotto d'escargots de la Robine à la roquette

\*\*

Sifflets de loup, purée d'artichauts à l'huile de noix

\*\*

Filet de bœuf, sauce au porto, grenailles fondantes et légumes de saison  
Ou filet de bœuf Rossini (supplément 6 €)

### DESSERTS

Dessert ou fromage au choix à la carte

## MENU ENFANT - 13 €

Steak haché Charolais, frites

\*\*

Filet de saumon, purée de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Glace deux boules

\*\*

Gaufre sucre, chantilly ou sauce chocolat



# À LA CARTE

## ENTRÉES

Fromage de tête et pâté campagnard maison	14 €
Velouté de potiron et son escalopine de foie gras	15 €
Le cupcake tiède au chèvre et herbes de Provence, salade maraîchère, vinaigrette au miel	17 €
Soupe de poissons artisanale, croutons et rouille	17 €
Cassolette de 12 escargots de la Robine en coque croustillante	19 €
Cœur de saumon gravlax et sa tartine de rilette, Mix de légumes croquants façon wok	22 €
Ronde de foie gras de canard du Gers (crème brûlée, terrine et figues au foie gras) coulis de mangue au piment d'Espelette, financier aux épices	25 €

## PLATS

### CÔTÉ MER

Suprême de saumon à la Sicilienne, polenta crémeuse  
aux olives de Nice 23 €

Sifflets de loup, purée d'artichauts à l'huile de noix 26 €

### CÔTÉ TERRE

Boudin noir de Bigorre, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 19 €

Bavette d'ailou, échalotes au porto, grenailles fondantes 22 €

Onglet de veau aux champignons, légumes de saison 25 €

Noix de joue de bœuf en daube provençale, frites de panisse 26 €

Filet de bœuf, sauce au porto, grenailles fondantes  
et légumes de saison 29 €  
Ou

Filet de bœuf Rossini (supplément 6 €)

### VÉGÉTARIEN

Assiette végétarienne aux légumes de saison 16 €

Risotto carnaroli nature ou aux légumes 16 €

## FROMAGE

Le saint Nectaire fermier, marmelade d'orange au gingembre 9 €

## CÔTÉ DOUCEURS

Gaufre sucre, chocolat, chantilly 7 €

Fromage blanc à la marmelade d'orange au gingembre 7 €

Pana cotta à l'orange et au gingembre 8 €

Glaces ou sorbets au choix (trois boules) 8 €

Sorbet cassis au prosecco 9 €

Poire belle Hélène 9 €

Tarte aux pommes façon grand-mère 9 €

Nougat glacé maison du moment 10 €

Moelleux au chocolat 10 €