

LE MAS DES GÉRANIUMS

RESTAURANT

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.

All of the restaurant's dishes are house-made. Our meat is of European origin.

Our fish and sea products are fresh (no frozen food).

Our olive oil comes from the Moulin d'Opio.



MENU DU PETIT LOGIS - 22 €

Lunch menu in two courses

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

Served every day for lunch except on week-ends and public holidays.

ENTRÉE & DESSERT

Starter & Dessert

OU

OR

PLAT & DESSERT

Main course & Dessert

À CHOISIR DANS LE MENU DU LOGIS

To choose from the "Menu du Logis"

SERVI AVEC UN VERRE DE VIN OU UNE EAU MINÉRALE

Served with a glass of wine or a bottle of water

MENU DU LOGIS - 35 €

Set menu in three courses

ENTRÉES / STARTERS

Salade César aux aiguillettes de poulet et pamplemousse
Chicken Caesar salad with pomelo

**

**Salade bergère et son cupcake au chèvre tiède du pays
mesclun maraicher, tomates cerises, noix & vinaigrette au miel**
*“Salade bergère” with its hot goat cheese cupcake, mesclun salad mix,
cherry tomatoes, walnuts & honey vinaigrette*

**

Gaspacho Andalou et sa quenelle de mascarpone
Andalusian gazpacho with a mascarpone quenelle

PLATS / MAIN COURSES

Boudin noir de Bigorre au porto et son écrasé de pommes de terre
Black pudding from Bigorre flavoured with port wine, potato mash

**

Cannellonis épinard & ricotta
Spinach & ricotta cannelloni

**

**Tagliata de faux-filet de bœuf Simmental aux échalotes confites
et légumes de saison**
Sirloin tagliata of Simmental beef, preserved shallots and seasonal vegetables

**

Filet de daurade royale à la Provençale et sa ratatouille
Fillet of gilt-head bream “à la Provençale” with ratatouille

DESSERTS

Pana cotta du jour

Pana cotta of the day

* *

Fromage blanc et sa confiture de griottes

“Fromage blanc” served with Morello cherry jam

* *

Nougat glacé aux fruits du moment

Frozen nougat with seasonal fruits

MENU DU MAS - 45 €

Set menu in three courses

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard du Gers et son chutney de fruits de saison

Duck foie gras from Gers with its chutney of seasonal fruits

* *

Gravlax et rillettes de saumon,

émincé de légumes de saison & pousses exotiques

Gravlax and salmon rillettes, raw seasonal vegetables & sprouts

* *

La Burrata et ses tomates anciennes à l'huile d'olive d'Opio

Mozzarella di Burrata with heirloom tomatoes and olive oil from Opio

* *

Gambas rôties et sa salade exotique en coque de pamplemousse

Roasted wild king prawns with an exotic grapefruit salad

* *

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf Rossini, pommes boulangères et légumes de saison
Beef fillet Rossini with "boulangères" potatoes and seasonal vegetables

**

Poêlée de gambas sauvages à la Provençale et son riz camarguais
Sauteed of wild king prawns "à la Provençale" with Carmargue rice

**

**Plancha de magrets de canard de la ferme Jeansarthe,
purée de carottes à l'orange et frites de panisse**
Duck breasts from the Jeansarthe farm served carrot-orange purée and cheakpea fries

**

Filet de Turbot à la barigoule d'artichauts
Turbot fillet with artichokes "à la barigoule"

**

Risotto carnaroli aux gambas sauvages
Carnaroli risotto with wild king prawns

DESSERTS

Dessert ou fromage au choix à la carte
A la carte cheese or dessert

MENU ENFANTS - 13 €

Children's menu

Steak haché Charolais ou nuggets de poulet, frites

Minced beef or chicken nuggets with homemade French fries

**

Filet de daurade, purée de pommes de terre

Fillet of gilt-head bream with mashed potatoes

Glaces ou sorbets au choix (deux boules)

Two scoops of ice cream or sorbet

**

Fromage blanc

“Fromage blanc”

**

Gaufre nature, sucre, chantilly ou sauce chocolat

Waffle with sugar, whipped cream or chocolate sauce



À LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho Andalou avec sa quenelle de mascarpone <i>Andalusian gazpacho with a mascarpone quenelle</i>	16 €
Salade César aux aiguillettes de poulet et pamplemousse <i>Chicken Caesar salad with pomelo</i>	17 €
Salade bergère et son cupcake au chèvre tiède du pays mesclun maraicher, tomates cerises, noix & vinaigrette au miel <i>“Salade bergère” with its hot goat cheese cupcake, mesclun salad mix, cherry tomatoes, walnuts & honey vinaigrette</i>	19 €
La Burrata et ses tomates anciennes à l’huile d’olive d’Opio <i>Mozzarella di Burrata with heirloom tomatoes and olive oil from Opio</i>	20 €
Gambas rôties et sa salade exotique en coque de pamplemousse <i>Roasted wild king prawns with an exotic grapefruit salad</i>	22 €
Gravlax et rillettes de saumon, émincé de légumes de saison & pousses exotiques <i>Gravlax and salmon rillettes, raw seasonal vegetables & sprouts</i>	24 €
Foie gras de canard du Gers et son chutney de fruits de saison <i>Duck foie gras from Gers with its chutney of seasonal fruits</i>	26 €

PLATS / MAIN COURSES

CÔTÉ MER

Risotto carnaroli aux gambas sauvages <i>Carnaroli risotto with wild king prawns</i>	25 €
Filet de daurade royale à la Provençale et sa ratatouille <i>Fillet of gilt-head bream "à la Provençale" with ratatouille</i>	26 €
Poêlée de gambas sauvages à la Provençale et son riz camarguais <i>Sauteed of wild king prawns "à la Provençale" with Carmargue rice</i>	28 €
Filet de Turbot à la barigoule d'artichauts <i>Turbot fillet with artichokes "à la barigoule"</i>	32 €

CÔTÉ TERRE

Boudin noir de Bigorre au porto et son écrasé de pommes de terre <i>Black pudding from Bigorre flavoured with port wine, potato mash</i>	20 €
Tartare de bœuf charolais (180g) et ses frites de panisse <i>Charolais beef tartare (180g) and cheakpea fries</i>	22 €
Tagliata de faux-filet de bœuf Simmental, échalotes confites et légumes de saison <i>Sirloin tagliata of Simmental beef, preserved shallots and seasonal vegetables</i>	25 €
Plancha de magrets de canard, purée de carottes à l'orange et frites de panisse <i>Duck breasts, carrot-orange purée and cheakpea fries</i>	29 €
Filet de bœuf Rossini, pommes boulangères et légumes de saison <i>Beef fillet Rossini with "boulangères" potatoes and seasonal vegetables</i>	34 €

VÉGÉTARIEN

Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian plate with seasonal vegetables</i>	16 €
Cannellonis épinard & ricotta <i>Spinach & ricotta cannelloni</i>	19 €

FROMAGES / CHEESES

Fromage de chèvre de l'arrière-pays Grassois 9 €
Goat cheese from local producers

CÔTÉ DOUCEURS / DESSERTS

Fromage blanc et sa confiture de griottes 7 €
"Fromage blanc" served with Morello cherry jam

Pana cotta du jour 8 €
Pana cotta of the day

Glaces ou sorbets au choix (trois boules) 8 €
Three scoops of ice cream or sorbet

Nage de fraises au thé vert 9 €
Strawberries marinated in green tea

Pavlova aux fruits rouges 9 €
Pavlova with fresh red fruits

Tarte aux pommes façon grand-mère 9 €
Grandma's apple-pie

Nougat glacé maison du moment 10 €
Homemade frozen nougat

Moelleux au chocolat 10 €
Chocolate fondant

PRIX TTC SERVICE COMPRIS