



---

# LE MAS DES GÉRANIUMS

---

## RESTAURANT

*Le chef Raphaël Castella et son équipe vous proposent une cuisine élaborée à partir de produits frais et essentiellement régionaux.*

*Tous nos plats sont faits « maison ». Nos viandes sont d'origine Européenne.*

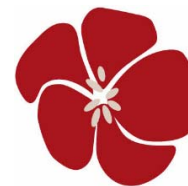
*Nos poissons et produits de la mer sont frais.*

*Notre huile d'olive est produite au Moulin d'Opio.*



*Prix nets et service compris*

# MENU « GERANIUMS » - 36€



Mise en bouche du Chef

## ENTRÉES

Blanc de volaille fermier des Landes cuit en basse température, caesar dressing

Ou

Planche de charcuterie du Mas (fromage de tête et terrine au poivre vert maison, chorizo et boudin Galabar), salade rustique

Ou

Muffin tiède aux escargots de la Robine, salade rustique, pesto de persil

Ou

Mosaïque de loup, aneth et tomates séchées, olives Taggiasche

## PLATS

Rougets à la plancha, socca à la Marjolaine, compote de tomate

Ou

Daurade rose, caviar d'aubergines, crumble olives et parmesan, panisses à la fleur d'oranger

Ou

Andouillette « BOBOSSE », sauce moutarde au vin blanc, crêpe, parmentière à la roquette

Ou

Faux filet écossais façon roastbeef, sauce tartare et salade de saison, pomme de terre mitraillée frites

Ou

Prix nets et service compris

Boudin noir de Bigorre, échalotes et pommes confites, purée à l'huile d'olive,  
sauce porto

Ou

Carpaccio de bœuf Charolais, pistou, roquette & parmesan, frites fraîches

## DESSERTS

Gaufre, sauce carambar ou caramel de lait sucré

Ou

Sorbets ou glaces artisanales **PAPILLA**

Ou

Cupcake au Nutella, caramel de lait sucré, glace coco

Ou

Pêche ou fraise Melba, glace vanille de Tahiti

# MENU DU « MAS » - 49€



Mise en bouche

## ENTRÉES

Ronde de foie gras de canard maison (crème brûlée, terrine et figue au foie gras),  
concassé d'abricots au porto blanc et piment d'Espelette

Ou

Coleslaw de Homard, pamplemousse et grenade

Ou

Saumon fumé et toastine « le Borvo », blinis, crème épaisse au tarama blanc

Ou

Tomates anciennes et basilic de notre jardin, burratina, glace à l'huile d'olive

## Plats

Filet de Turbot mariné au pastis et graines de moutarde, barigoule de baby fenouil  
à la ventrèche de Bigorre

Ou

Le mitonné de demi Homard, truffes fraîches et huile de truffe, gnocchi  
« maison Bottero »

Ou

Tatakí de thon, salade de Nice

Ou

Tagliata de selle d'agneau, courgettes vertes et jaunes, panisses à la fleur  
d'oranger

Prix nets et service compris

Ou

Tartare de bœuf de Salers au couteau & condiments à préparer par vos soins, frites fraîches

Ou

Filet de bœuf écossais Rossini, légumes de saison (supplément de 4€)

Ou

Magret de canard de la ferme du Puntoun, carottes des sables, cerises au balsoy, ravioles de bourrache frite

### Desserts / Fromage

Au choix à la carte

## NOS POISSONS SAUVAGES et CRUSTACES ENTIERS

(sur commande 72H à l'avance / prix établis selon arrivage et cours du jour)

Homard Breton ou Langouste

Au bouillon ou à la plancha

Sauce aioli, tartare, rémoulade

Loup

Dorade Royale

Une belle Sole à la meunière

En croûte de sel ou au four

Sauce beurre blanc ou pistou

Plancha de légumes de saison

## NOS VIANDES D'EXCEPTION

(sur commande 72H à l'avance / prix établis selon arrivage et cours du jour)

Tomawak BLACK ANGUS

Côte de bœuf ANGUS

Entrecôte BLACK ANGUS

A la plancha

Frites fraîches et salade mesclun du pays

Sauce Caesar ou BBQ jack daniel's

Ou piccalilli

Ou sauce béarnaise

Prix nets et service compris

# À LA CARTE



## ENTRÉES

Ronde de fois gras de canard maison, financier pistache et cannelle, concassé d'abricots au porto blanc	24€
§	
Mosaïque de Loup, aneth et tomates séchées, olives Taggiasche	18€
§	
Saumon fumé et toastine « Le Borvo », blinis, crème épaisse au tarama blanc, sel noir	26€
§	
Tomates anciennes et basilic de notre jardin, burratina, glace à l'huile d'olive	24€
§	
Blanc de volaille fermier des Landes cuit en basse température, caesar dressing	22€
§	
Coleslaw de demi Homard, pamplemousse et grenade	36€
§	
Muffin tiède aux escargots de la Robine, salade rustique, pesto de persil	18€
§	
Carpaccio de bœuf Charolais, pistou, roquette & parmesan, frites fraîches	19€
§	
La planche de charcuterie du MAS, pickles de légumes, shiitake à l'huile d'olive	23€

# PLATS

## CÔTÉ MER

Rougets à la plancha, socca à la marjolaine & compote de tomates 28€

§

Filet de Turbot mariné au pastis et graines de moutarde, barigoule de baby fenouil 32€  
à la ventrèche de Bigorre

§

Tatakí de Thon, salade de Nice 24€

§

Daurade rose, caviar d'aubergines, crumble olives et parmesan, panisses à la fleur d'oranger 25€

§

Mitonné de Homard entier, truffes fraîches et huile de truffe, gnocchi « maison Bottero » 54€

## CÔTÉ TERRE

Magret de canard de la ferme du Puntoun, carottes des sables, cerises au balsouy, 27€  
ravioles de bourrache frite

§

Boudin noir de Bigorre au porto, échalotes et pommes confites, purée à l'huile d'olive 21€

§

Andouillette « Bobosse » sauce moutarde au vin blanc, crêpe parmentière à la roquette 24€

§

Tagliata de selle d'agneau, courgettes vertes et jaunes, panisses à la fleur d'oranger 32€

Prix nets et service compris





§

Faux filet écossais façon roastsbeef, sauce tartare et salade de saison, pomme de terre  
mitraille frites 26€

§

Filet de bœuf Ecossais , légumes de saison 29€

§

Filet de bœuf Ecossais façon Rossini, légumes de saison 34€

§

Tartare de bœuf de Salers au couteau § condiments à préparer par vos soins  
frites maison 24€

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Risotto Carnaroli végétarien, mikado de légumes de saison 18€

§

Les raviolis frais à la bourrache, beurre de marjolaine 15€

## CÔTÉ FROMAGE

Chèvre frais à l'huile d'olive, compote de pomme de saison au safran de Cipières	9€
Tomme du pays	7€

## CÔTÉ DOUCEURS

Tarte amandine, fruits de saison	10€
Nougat glacé aux pralines roses et framboises	10€
Cupcake au nutella, caramel de lait, glace coco	10€
Sorbets et glaces artisanales PAPILLA	2 boules 6€ / 3 boules 9€
Les classiques : Sorbet colonel ou Sorbet williamine	12€
Sorbet mojito frappé au champagne	12€
Gaufre sauce carambar, au sucre ou au caramel de lait sucré	7€
Tiramisu à la fève de tonka & myrtille, crumble de spéculos	10€
Pêche ou fraise Melba, glace vanille de Tahiti	10€

