

Le Mas des G eraniums

Vos plats sont élaborés par notre chef
Alain Mestriner



Entrées

Starters

Coeur de Saumon gravlax aux agrumes 21 €

Gravlax Salmon with citrus fruits

Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquilles 18 €

Dozen Burgundy snails

Burrata et tomates anciennes 20 €

Burrata and heirloom tomatoes

Salade de gambas au cognac 22 €

Prawn salad with cognac

Tartares

Tartars

Tartare de boeuf Maison 19 €

Homemade beef tartare

Tartare de saumon à l'aneth et pomme verte 24 €

Salmon tartare with dill and green apple

Végétarien

Vegetarian

Tartare aux légumes de saison, frites maison 18 €

Tartare with seasonal vegetables, fresh homemade fries)

Risotto de légumes à la milanaise et safran de Cipières

(safran médaillé d'or 2023) 23 €

Milanese-style vegetable risotto with Cipières saffron (saffron gold medalist 2023)

Poissons

Pisces

Linguines aux palourdes, petits dés de légumes de saison 21 €

Linguine with clams, diced seasonal vegetables

Filet de Loup à la ligure (olives noires, câpres, pomme de terre et céleri branche) 28 €

Filet of sea bass Ligurian style (black olives, capers, potato and celery)

Pavé de Saumon, sauce vierge et poêlée de légumes de saison

26 €

Salmon steak, virgin sauce and stir-fried seasonal vegetables

Viandes

Meats

**Entrecôte de boeuf, sauce au poivre ou sauce Roquefort , frites
fraîches maison 28 €**

Beef rib steak, pepper sauce or Roquefort sauce, homemade fresh fries

**Filet de veau marinée aux herbes, sauce porto et foie gras,
pomme de terre au four et légumes de saison 29 €**

*Veal fillets marinated in herbs, port and foie gras sauce, baked potato
seasonal vegetables*

Magret de canard à l'orange, purée de pomme de terre 26 €

Duck breast with orange, mashed potatoes

Gnocchi à la crème de Truffe 22 €

Gnocchi with Truffle cream

Desserts

**Tartes coquées au citron et géranium, éclats de meringues aux
noisettes, sorbet citron vert** **12 €**

Lemon and geranium pies, slivers of hazelnut meringues, lime sorbet

Assiette de fruits frais selon saison **13 €**

Plate of fresh fruits according to season

Coulant au chocolat et sa crème anglaise **11 €**

Chocolate runny and english custard

Pavlova aux fruits rouges et éclats de chocolat **12 €**

Pavlova with red fruits and chocolate chips

Nos coupes de glaces avec ou sans alcool

Our ice cream cups with or without alcohol

Fraise melba	11 €
Dame blanche	10 €
Café Liégeois	11 €
Chocolat liégeois	11 €
Banana Split	12 €

Sorbets ou glaces: 1 boule 3,50 €

Sorbets or ice cream:

2 boules 6 €

3 boules 8 €

Parfums sorbets: Abricot Bergeron, Fraise, Melon de cavaillon, Granit Smith, Orange, Citron, Pêche de vigne, Mandarine, Lavande

Sorbet flavors: Apricot Bergeron, Strawberry, Cavaillon melon, Granit Smith, Orange, Lemon, Vine peach, Mandarin, Lavender

Parfums glaces: Chocolat noir, Pistache, Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Coco, Banane

Ice cream flavors: Dark chocolate, Pistachio, Bourbon Vanilla from Madagascar, Coffee, Coconut, Banana

Menu Enfants (Jusqu'à 12 ans)

Children's menu (Up to 12 years old)

Entrée & plat **18 €**
Starter and main course

Plat & dessert **16 €**
Dish and dessert

Entrée, plat & un dessert **20 €**
Starter, main course and dessert

Entrée: Duo de Jambon cru/ Tomate
Starter: Duo of cured ham / tomato

Plat: poisson du moment, frites, pâtes ou légumes
Main course: fish of the day, french fries, pasta or vegetables

Ou/ Or

Viande: Viande du moment, frites, pâtes ou légumes
Meat: Meat of the day, french fries, pasta or vegetables

Glaces: Boule de glace avec parfum au choix *Ice cream:*
Scoop of ice cream in the flavour of your choice



*Toute l'équipe du Mas des géraniums vous souhaite
une excellente dégustation*