



## Menu de Saison

Chair de tourteau en gelée de mangue,  
tartare de légumes croquants et chantilly au citron

Ou

Foie gras de canard servi en verrine,  
Porto et confit de figues de Provence

-----

Pièce d'agneau rôtie,  
ratatouille, crumble aux olives noires et jus au thym

Ou

Médailillon de lotte, pommes de terre fondantes et carotte fane glacée  
*La sauce qui accompagne le poisson sera une crème au chorizo ou une crème vanillée,  
à votre convenance*

-----

Chèvre frais du Mas de Brégalon, salade de jeunes pousses

Ou

Biscuit nantais framboise pistache, crème diplomate pistache, fraises et framboises fraîches

Ou

Croustillant chocolat cacahuète noisette, ganache caramel beurre salé, infusion lait cacahuète

**Menu en 3 étapes (Entrée-Plat-Fromage ou Dessert) 52€**

**Menu en 2 étapes (Entrée-Plat ou Plat-Fromage ou Dessert) 42€**

**À la Carte : Entrée 22€ / Plat 28€ / Fromage 12€ / Dessert 14€**

Prix TTC, service compris

**Toute l'équipe du Mas de Fauchon est ravie de vous accueillir  
et vous souhaite de vivre une excellente expérience gustative**

**Merci de bien vouloir nous informer en cas d'allergie,  
intolérance, régime alimentaire... lors de votre réservation**