

*Las
des
Vignes*

Bienvenue au restaurant le Mas des Vignes,

Notre Chef et son équipe vous invitent à la découverte des saveurs provençales, au gré des produits de l'AMAP des Olivades.

Welcome to Le Mas des Vignes restaurant,

Our Chef and his team invite you to taste the unique Provençal savours from the AMAP des Olivades products.



L'AMAP - LA FERME DES OLIVADES

- *Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*
- *4 Hectares de légumes de plein champ*
- *3.5 hectares de vergers variés*
- *Apports organiques sans pesticides, ni herbicides*
- *La livraison de paniers de fruits et légumes du verger tous les deux jours*

Consommons nos produits de saison : la garantie du goût et la qualité du produit servi à votre table.

LA FERME DES OLIVADES - AMAP

- *Association for the Preservation of Local Farming in France*
- *4 hectares of open vegetable fields, 3.5 hectares of orchards*
- *Organic inputs without pesticides or herbicides*
- *The delivery of vegetables and fruits every two days*

Let's eat seasonal products: the guarantee of the real taste and the product quality in your plate.

Menu enfant
Plat et dessert 20 €



Plats :

Suprême de volaille fermière rôtie sur la peau
Poisson du jour selon arrivage
Haché de bœuf charolais au sautoir

Garnitures :

Linguine à l'huile d'olive extra vierge
Légumes AMAPIEN grillés
Pommes frites

Desserts :

3 boules glaces ou sorbets artisanal
Moelleux au chocolat maison
Découpe de fruits frais de saison

Le Menu dégustation

85 €



Amuse bouche

Duo de Cèpes et Saint-Jacques comme un carpaccio naturel, herbes folles et mikado de truffe

Le Foie Gras de Canard assaisonné par nos soins au piment d'Espelette, à la noisette

Filet de Saint Pierre, cannellonis aux légumes d'automne, jus de viande truffé

Poitrine de porc cuite à basse température au miel de Frégate et épices douces, écrasé de pommes de terre grand-mère à l'huile d'olive vierge et coriandre

*Ruche au chocolat, mousse au miel de Frégate, biscuit moelleux aux amandes
façon Catherine Edon*

Macaron bi-couleur, crème citron, gelée de fruits rouges et sorbet framboise au thé Jasmin

Accord mets et vins 35 €

Les Entrées



Le Cèpe et la Saint Jacques

Duo de Cèpes et Saint-Jacques comme un carpaccio naturel, herbes folles et mikado de truffe

22€

Le Foie gras

Le Foie Gras de Canard assaisonné par nos soins au piment d'Espelette, à la noisette

22€

Les légumes AMAPIENS

Tarte fine d'automne aux légumes Amapiens selon l'arrivage

21€

La Courge

La Courge de la Ferme des Olivades aux agrumes et jambon Corse

23€

Côté Terre et Mer

*Mas
des
Vignes*

La Plongée sous-marine

44€

Raviole de Tourteau, Homard, Langoustine et filet de Saint Pierre, risotto de Butternuts

Le Saint Pierre

Filet de Saint Pierre, cannellonis aux légumes d'automne, jus de viande truffé

38€

Le Bœuf

Filet de bœuf Charolais comme un Rossini, panisse marseillaise et champignons du moment

39€

Le Porc

Poitrine de porc cuite à basse température au miel de Frégate et épices douces, écrasé de pommes de terre grand-mère à l'huile d'olive vierge et coriandre

38€

*Les viandes que nous vous proposons sont d'origine française, espagnole, italienne ou allemande.
The meat we serve is French, Spanish, Italian or German origin.*

Les Fromages



Sélection de notre Maître Fromager Grosso

16€

Côté sucré

Le Macaron

15€

Macaron bi-coloire, crème citron, gelée de fruits rouges et sorbet framboise au thé Jasmin

Le Miel de Frégate

Ruche au chocolat, mousse au miel de Frégate, biscuit moelleux aux amandes façon Catherine Edon

Autour de la Pomme et de la Verveine

Mousse de pomme verte craquante, tatin de pomme golden, sponge cake verveine et son sorbet

Le Snickers

Déllice façon Snickers, sablé cacao, mousse caramel beurre salé et sa glace cacahuète