



MAS NEUF

Une cuisine au rythme des saisons,
respectueuse de l'environnement.

Dans le cadre de notre démarche
environnementale, nous demandons à chaque
chef(fe) de proposer des produits de qualité,
respectueux de l'environnement, de préférence
issus de l'agriculture biologique et locaux.





MAS NEUF

MENU DE PÂQUES

75€ (vins compris)

Menu en 4 temps

en accord mets et vins

L'AUDACIEUSE

Devois des Agneaux d'Aumelas,
AOP Languedoc, blanc, bio

SANCTO LUPO

Domaine des Rocs,
AOP Pic Saint Loup, rouge, bio

L'INEDIT du MAS NEUF moelleux

Domaine du Mas Neuf, IGP Pays d'Oc, blanc, bio





MAS NEUF

MENU DE PÂQUES

75€ (vins compris)

Menu en 4 temps

en accord mets et vins

Noix de Saint Jacques poêlées
sur son lit d'épinards, émulsion au chocolat blanc

Risotto crémeux
au lactée supérieur 44%, gambas émincées et
soupe de poisson

Spirale de boeuf d'Aubrac
aux fines herbes, chocolat noir 80% Mayan red
XOCO aux mélanges d'épices, trilogie de panais,
carottes et fenouil

Sphère en surprise

