



Notre Menu Carte

Entrée | Plat | Dessert 28€

Entrée | Plat *OU* Plat | Dessert 20€

Entrée | Dessert 17€

Un Plat 13€

Les vins au verre :

Un verre de vin rouge 12cl Vin du Pays <i>Domaine Du Mas Camps</i>	3 euros
Un verre de vin rosé 12cl Vin du Pays <i>Domaine Du Mas Camps</i>	3 euros
Un verre de vin blanc 12cl «Chardonnay» <i>Arnaud de Villeneuve</i>	3 euros
Un verre de vin doux naturel 8 cl : <i>Muscats 3 euros Mawry ou Banyuls Rimatge</i>	4.5 euros

Demi-pension : une entrée-un plat **OU** un plat-un dessert choix libre, hormis les plats à suppléments

Soirée-étape : une entrée-un plat **OU** un plat-un dessert choix libre, hormis les plats à suppléments.

Supplément 8 € pour le dessert ou l'entrée

Nous vous proposons également des menus à partir de 35 euros pour fêter vos événements familiaux ou repas d'entreprise sous forme de repas assis ou buffet.

Le restaurant LA TABLE DU MAS peut aussi se déplacer avec toute son équipe chez vous.

Menu enfant : (jusqu'à 12 ans) :

Entrée-plat ou plat-dessert : 10 €

Entrée-plat-dessert : 14 €

Jambon blanc ou jambon serrano ou assiette de melon

Steak haché ou nuggets au poulet ou saumon grillé

Accompagnement frites, pâtes ou légumes

Glace ou sorbet ou salade de fruits frais et une surprise au dessert

Ouvert tous les jours midi et soir de 12H00 à 14H00 et de 19H30 à 22H00

Notre menu carte

Du 9 novembre au 15 novembre

Le carpaccio de saumon fumé maison façon Azia, et salade de choux chinois.

La salade du Mas : Mesclun de salade, lardons, croustons et œuf poché sauce Banyuls..

Le foie gras de canard maison et sa gelée au vieux Banyuls. Suppl. 4 euros.

Les Saint Jacques fraîches à l huile vierge.

La terrine de volaille maison aux pistaches et confitures d oignons.

Les 6 huitres « fines de claire » N°3



Le hamburger maison, fromage raclette ,lomo grillé (VOF 180 grs)

et ses frites fraîches maison.

Les tagliatelles fraîches et croustillant de saumon .

Le tartare de bœuf tranché au couteau (VOF) et ses frites maison.

La banquette de veau « Vedell » de Cerdagne à l ancienne .

Le poisson du jour.

La brochette de lotte aux poivrons rouges, chorizo et risotto (Suppl 6 euros).

Le filet de bœuf (VOF) , foie frais poêlé de canard, et pomme de terre grenaille. (Suppl 8 euros).



L'assiette de Manchego et confiture de figues.

L'assiette du MAS : Glace vanille touron jijona et crème anglaise.

Le café gourmand de la table du MAS (Suppl. 2euros).

(Mousse au chocolat dans son dôme rousquilles crumble aux pommes et touron, tuiles aux amandes , glace pistache)

Les petites crêpes à l orange et Grand Marnier.

Le gratin de mandarine au Muscat de Rivesaltes et son sorbet.

Le fondant au chocolat, crème anglaise, et glace vanille (Suppl. 2euros).