

## LA CARTE DU MAS

*Elaborée par notre cheffe de cuisine, Camille Cavataio*

### LES ENTREES

Quatuor de betteraves et carottes en plusieurs textures au miel de lavande et thym	18 €
Velouté du moment	16 €
Foie gras de canard* et confiture de figues	27 €

### LES SALADES DU MAS à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

Salade César (poulet pané*)	22 €
Salade de tomates anciennes et burrata	22 €

### LES PLATS

Cabillaud cuit sur peau, caviar d'aubergine et petits légumes	27 €
Magret de canard* au miel des Alpilles, patate douce au four à l'huile d'olive des Baux, coleslaw et chou rouge	25 €

### LE PLAT VEGETARIEN

Poké bowl du Mas	24 €
Boulghour, avocat, mangue, houmous de betterave, pickles d'oignons rouges, guacamole, tomates et falafels à la farine de pois chiches	

### LES FROMAGES 14 €

Assortiment de trois fromages  
d'ici et d'ailleurs

### LES DESSERTS

Crumble aux fruits de saison	10 €
Le dessert du jour	10 €
Café ou thé très gourmand	14 €

### POUR LES ENFANTS 15 €

En fonction de ce qu'ils aiment,  
nous leur préparons une assiette sur mesure

**LE PAIN Bio de la Fabrique du Boulanger,**  
*basé sur le goût, de « bons produits », sains,  
fabriqués dans le plus grand respect de la  
tradition boulangère, avec une farine issue de  
blés 100% français cultivés en agriculture  
biologique.*

### L'HUILE D'OLIVE AOP Les-Baux-de-Provence

*Nos 109 pieds d'oliviers baignés par la chaude  
lumière méditerranéenne et balayés par le  
mistral, sont la richesse du Mas de l'Oulivié. Ils  
participent chaque automne à la production par  
Moulin Castelas aux Baux-de-Provence d'une  
huile d'olive « AOP Vallée des-Baux-de-  
Provence ». Cet « or vert » provient de  
l'assemblage de quatre variétés locales : la  
Salonenque, l'Aglandau, la Verdale et la  
Grossane.*

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande

\*Origine de nos viandes : France

Pour la réalisation de cette carte, nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs du parc naturel régional des Alpilles et les commerçants locaux, en particulier :

- Le Jardin des Alpilles, primeur à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison,
- Le producteur Patrick Monnier du Mas de l'Ange à Fontvieille pour la confiture de figues,
- La Fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour les fromages de chèvre,
- Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour le boulghour, la farine de pois chiches des falafels et la farine de blé bio du crumble,
- L'apicultrice Sophie Berton de Cala Melosa pour les miels de garrigue et de lavande.

Sollicitez-nous si vous souhaitez aller à la rencontre de ces agriculteurs et producteurs passionnés par leur métier, la plupart proposent la vente en direct!

En consommant local, vous participez à maintenir une agriculture vivante à taille humaine entretenant les paysages remarquables des Alpilles.

