



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

CARTE DU RESTAURANT DU MAS DES OULES

Christine et Christophe Conquy, Clive Joyce notre Chef, et toute l'équipe sont très heureux de vous accueillir au Mas des Oules.

Le midi (jeudi, vendredi, lundi)

Suggestions du jour à l'ardoise 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Formule entrée-plat : 27€ ou plat-dessert : 25€ ou entrée-plat-dessert : 34€

Menu enfant : 12€

Le soir (jeudi, vendredi, samedi, lundi)

Carte à l'ardoise 4 entrées, 5 plats et 4 desserts

Menu enfant : 12€

Brunch du Mas des Oules (dimanche de 11h à 14h)

Buffet à volonté et œufs comme vous les aimez

35€ pour les adultes, 17€ pour les enfants de moins de 13 ans, les petits de moins de 6 ans sont nos invités

Soirée Brasero (dimanche soir durant l'été)

Carte à l'ardoise : de belles entrées à partager, des grillades pour tous les goûts dont la fameuse côte de bœuf pour deux, des desserts délicieusement régressifs.



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

Pour la semaine du 11 au 18 juin 2021, Clive vous propose à la carte du soir

Les entrées

Marbré de foie gras de canard aux fruits rouges et effiloché de canard, madeleine de fruits rouges	18€
Crème de petits pois au lard de Colonnata, œuf mollet pané à la menthe comme un croustillon <i>(pour une entrée végétarienne, la crème de petits pois est servie sans lard)</i>	12€
Mosaïque de thon et de saumon façon Gravlax, mayonnaise légère aux agrumes caviar citron et câpres, chips de pain	14€
Tartelette de tomates cerises juste confites aux aromates sur un lit de caviar d'aubergines aux zestes de combava, burrata crémeuse, basilic pourpre frit et pesto au basilic thaï	13€

Les plats

Poitrine confite laquée au caramel de betterave, déclinaison de betterave et légumes glacés	21€
Charlotte de bœuf au foie gras, miroir de porto rosso, pomme Anna et légumes oubliés <i>(avec une escalope de foie gras façon Rossini)</i>	24€ 26€
Dôme d'aile de raie, farce façon Jean Fleury (Saint-Jacques & saumon), sauce vierge estivale	24€
Octopus basse température, à la plancha, émulsion iodée aux poivrons et tomates, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, thym et artichaut poivrade juste rôti	22€
Pot au feu de légumes d'été	18€

Les desserts

Perles de fruits rouges à la verveine, quenelle de mascarpone à la vanille de Madagascar	10€
Ananas rôti caramélisé, crumble coco et panna cotta au Baileys, sauce Maracuja	12€
Finger chocolat au caramel lacté	12€
Clafoutis aux nectarines, pêche pochée au litchi et romarin, glace crémeuse à la vanille	9€

Menu enfant

Parmentier de canard ou mini Bo Bùn (au choix), quenelle de crème glacée ou de sorbet du moment	12€
---	-----