

Le M

Restaurant du Mas Merlet

Découverte de la Gastronomie – 12 septembre 2014

Menu accompagné de deux verres de vin

80 euros

Tartare d'huître en gelée de muscat

Poulpe et poireau de vigne,
Vinaigrette au raisin

Cuisse de grenouille en tempura de persillade,
Purée de racine de persil, écumé d'ail rôti

Sole et émulsion d'eau de mer,
Bourrache et purée de cresson

Agneau ibérique en croûte de roquette,
Jus aux mûres

Le Fromage de Vincent Vergne,
accompagné comme il se doit...

Granité de pêche et de sauge

Sabayon au citron de Menton,
Glace aux herbes de garrigue et croûtons caramélisés

Coing poêlé, brioche perdue
Bavaroise de petit suisse et glace au praliné