

RESTAURANT  
**MAS LAZULI**

AUTOUR D'UN VERRE...

- Anchois de l'Escala, poivre, laurier et amandes 16 €  
Croquettes de cèpes et jambon ibérique 6 unités 9€  
Beignets de morue au romescu 6 unités 8,5€  
Jambon Ibérique D.O. Extremadura 80gr avec pain de coca de cristal à la tomate 22€



POUR COMMENCER...

- Terrine de canard au chutney de pommes et poires 15€  
Crudités du jardin et jeunes pousses avec burrata et parfum d'amande amère 12€  
Sardines marinées, purée de pois chiches et graines de courge 12 €  
Rouget avec sa bouillabaisse de poisson de roche 16 €  
Salade de maquereaux, cornichons et citriques 12 €  
Rôti d'échine basse de bœuf avec sauce, thon et champignons 18€  
« Assiette » de tendons de boeuf et gambas de Roses 20€  
Salade de homard, céleri, légumes et truffe d'été 28 €



DE LA MER...

- Riz de seiche, calamars à l'encre et champignons 22 €  
Gambas de Roses en trois services 32 €  
Poisson du marché aux légumes tendres « du potager de Pau » 26€  
Cassolette de cabillaud aux poireaux, cébette et tripes de cabillaud 26€



## DU TERROIR...

- Entrecôte de boeuf maturée dans son jus 24€  
Échine de lapin farcie aux épinards et pignons de pin 21€  
Riz Pigeon et coeurs d'artichauts 24€  
Epaule de chevreau rôtie aux herbes du Mas et cocote  
de ris de veau 28€  
Notre tartare de boeuf, fraîchement coupé 23 €  
Pigeonneau, champignons confits et genévrier 28€



## FROMAGES DE L'EMPORDÀ...

- Dégustation de fromages affinés de l'Empordà et  
confitures du Mas 18€



## LES DOUCEURS...

- Glace au lait bio, basilic et myrtilles 8€  
Textures chocolat 8 €  
Pomme et réglisse avec parfait au caramel et pain  
d'épice 8€  
Dés d'ananas, estragon, fenouil et badiane 8 €  
Crème d'agrumes au thé vert 8€



Conformément à la réglementation de l'UE, Vous pouvez demander  
au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez



# MENU DU MAS

Mise en bouche de bienvenue

Salade de maquereaux, cornichons et citriques

ou

Salade de tomates, piment et fromage frais

Riz de seiche, calamars à l'encre et champignons

ou

Poissons du marché accompagnés de légumes « du potager de Pau »

Cheesecake aux framboises, poivrons rouges et gingembre

ou

Dés d'ananas, estragon, fenouil et anis étoilé

38€ Entrée+Plat+Dessert

33€ Entrée+Plat ou Plat+Dessert



# MENU DÉGUSTATION SAVEURS

Mise en bouche de bienvenue

Sardines marinées aux pois chiches et graines de courge

\*

Filet de rouget et sa bouillabaisse de poissons de roche

\*

Poisson du marché aux légumes « du potager de Pau »

\*

Entrecôte de bœuf maturée avec son jus

\*

Glace au lait bio, basilic et myrtilles

\*

Textures de chocolat

60 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Dégustation de fromages affinés de l'Empordà et confitures du Mas  
(voir menu)

