



*Bienvenue au
Mas d'Aspin*





BIENVENUE AU MAS D'ASVIN !

NOTRE MAISON, C'EST UN PEU PLUS QU'UN SIMPLE RESTAURANT BISTRONOMIQUE : C'EST AUSSI UN LIEU D'ACCUEIL AVEC DES CHAMBRES D'HÔTES ET DES GÎTES, LE TOUT GÉRÉ EN FAMILLE.

NOUS AVONS QUITTÉ NOTRE CHÈRE HAUTE-SAVOIE POUR POSER NOS VALISES ICI, ET C'EST TOUT NATURELLEMENT QUE NOUS AVONS EMPORTÉ AVEC NOUS LES SAVEURS DE NOTRE TERROIR.

SUR NOTRE CARTE, VOUS RETROUVEREZ DONC DES PRODUITS TYPIQUES DE CHEZ NOUS :

- LA CHARCUTERIE VIENT DE LA “MAISON BAUD”, À VILLAZ,
- LE FROMAGE À FONDUE EST LIVRÉ TOUT DROIT DE LA FERME “GAEC DE LA VALLÉE BLANCHE”, À LA CLUSAZ,
- ET NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES PROVIENT DE LA FERME “GAEC LES NARCISSES”, ÉGALEMENT À VILLAZ.

POUR ACCOMPAGNER TOUT ÇA, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN DES VINS LOCAUX, RICHES ET VARIÉS, QUI SAURONT METTRE EN VALEUR NOTRE CUISINE.

C'EST AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITÉ QUE NOUS VOUS FERONS DÉCOUVRIR NOTRE UNIVERS, ENTRE TRADITION SAVOYARDE ET DOUCEUR DU SUD!



Entrées

CASSOLETTE DE FRUIT DE MER

13 €

GRATIN DE FRUIT DE MER ENROBÉ
D'UN FUMET DE POISSON TOMATÉ
MAISON

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE

12 €

ACCOMPAGNÉ D'UN ŒUF PARFAIT, DE
NOISETTES TORRÉFIÉES ET DE
CROUTONS

FOIE GRAS MAISON

15 €

FOIE GRAS MI-CUIT SUBLIMÉ D'UN
PAIN D'ÉPICE ET DE LA DOUCEUR DE
LA POMME CUITE





Plats

POISSON "BLANC" DU MOMENT

27€

EN CROUTE DE CHORIZO ACCOMPAGNÉ
DE LENTILLES DU "PUY" (AOP) ET SUBLIMÉ
DE SA SAUCE CHORIZO

RISOTTO DE LA MER

29€

RISOTTO AUX MOULES MARINIÈRES SERVI
AVEC UN COUTEAUX GRATINÉ.

BALLOTINE DE POULET

27€

FARCIE AU FROMAGE FRAIS ET SA
DÉCLINAISON DE COURGE

FILET DE BOEUF 200GR

32€

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DUCHESSES ET DE
CHAMPIGNONS DE SAISONS

RISOTTO VÉGÉTARIEN

19€



Spécialité Savoyarde

FONDUE SAVOYARDE

24 €

ACCOMPAGNÉE DE SALADE VERTE
PRIX/PERSONNE

FONDUE AUX CÉPES

27 €

ACCOMPAGNÉE DE SALADE VERTE
PRIX/PERSONNE

TARTIFLETTE

24 €

ACCOMPAGNÉE DE SALADE VERTE ET
DE CHARCUTERIE

ASSIETE DE CHARCUTERIE

PRIX/PERSONNE

6 €





Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE

8€

LE TONKA

9€

MACARON DÉSTRUCTURÉ
ACCOMPAGNÉ D'UNE GANACHE À LA
FÈVE DE TONKA ET D'UN CHANTILLY
MASCARPONE

UN AUTOMNE AU CANADA

9€

ENTREMET MOUSSE SIROP D'ÉRABLE,
INSERT À LA POMME ET SON SABLÉ À
LA CANELLE

LE CASSIRON

9€

ENTREMET MOUSSE AU MARRON,
INSERT ET GLAÇAGE AU CASSIS ET
SABLÉ À LA CHÂTAIGNE





Nos Glaces

1 BOULE

2.50€

2 BOULES

4.50€

SUPPLEMENT:

1.50€

-COULIS CHOCOLAT
-COULIS CARMEL
-CHANTILLY
MASCARPONE

NOS PARFUMS:

-VANILLE
-CHOCOLAT-
-MENTHE CHOCOLAT
-PISTACHE
-FRAISE
-MANGUE
-FRUIT DE LA PASSION
-PECHE JAUNE
'-MELON

-FIGUES
-POIRES
-STRACCIATELLA
-BUENO
-NOUGAT
-CARMEL
-CAFÉ
-LITCHI
'-CITRON

NOS GLACES SONT ARTISANALES:
MAITRE ARTISAN GLACIER MAISON
"ANTOLIN"





Menu du Mas

ENTRÉE AU CHOIX

foie gras maison : un supplément de 5€

BALLOTINE DE POULET

farcie au fromage frais et de sa déclinaison de courge

ou

POISSON "BLANC" DU MOMENT

en croute de chorizo accompagné de lentilles du
"puy" (AOP) et sublimé de sa sauce chorizo

DESSERT AU CHOIX

37€





Menu enfant

DEMI-FILET DE BOEUF
AVEC FRITE OU LENTILLE
DU PUY

ou

POISSON DU MOMENT AVEC
FRITE OU LENTILLE DU PUY

ou

RISOTTO AU JAMBON BLANC
ET PARMESAN

COUPE GLACÉE

Ton âge est le prix du menu
(minimum 3€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans
maximum

