



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!

S



## *Entrées*

### *VELOUTÉ DE POISSON*

12€

ACCOMPAGNÉ D'UN CROMESQUIS AU  
COMTÉ

---

### *LA BETTERAVE SOUS TOUTES SES FORMES*

12€

MOUSSE AU CHÈVRE AROMATISÉE ET  
SUBLIMÉE PAR LA DOUCEUR ET LE  
CROQUANT DE LA BETTERAVE

---

### *GÂTEAU D'ENDIVE*

13€

À L'EFFILOCHÉ DE CANARD EMBELLI PAR  
UN JUS DE BŒUF À L'ORANGE



# Plats

## RISOTTO AUX GAMBAS

27€

RISOTTO SAFRANÉ ET SES GAMBAS FAÇON  
THAÏ

---

## TRUITE DE VILLEFORT

29€

ACCOMPAGNÉE D'UNE DÉCLINAISON DE CAROTTES  
ET SUBLIMÉE PAR UNE SAUCE À L'ESTRAGON

---

## SOURIS D'AGNEAU

27€

CONFITE AUX ÉPICES DOUCES DU MAROC  
ET SA MOUSSELLINE DE CHOUX-FLEURS

---

## TOURNEDOS 180 GR

32€

## TOURNEDOS ROSSINI

38€

FRITES DE POLENTE ET PETITS LÉGUMES DE  
SAISON, EMBELLIS PAR UN JUS DE BŒUF

---

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

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

---

## **ASSIETTE DE CHARCUTERIE**

**6€**

PRIX/PERSONNE



## Desserts

### ASSIETTE DE FROMAGE

8€

---

### LA GRIOTTINE

9€

MOUSSE GRIOTTE, INSERT ET  
GLAÇAGE AU CHOCOLAT ET LE TOUT  
SUR UN NID CROUSTILLANT PRALINÉ

---

### LE FRESH LIMON

9€

TARTELETTE CITRON SUBLIMÉE PAR  
UNE MOUSSE AU ROMARIN ET D'UN  
GEL AU YUZU

---

### ENTREMET FAÇON TIRAMISU

9€

BISCUIT SPÉCULOS AVEC UNE MOUSSE  
MASCARPONE ET UN INSERT AU CAFÉ



# *Nos Glaces*

**1 BOULE**

**2.50€**

**2 BOULES**

**4.50€**

**3 BOULES**

**6.50€**

**SUPPLÉMENT:**

**1.50€**

**-COULIS CHOCOLAT**

## **NOS PARFUMS:**

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

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

**NOS GLACES SONT ARTISANALES:  
MAITRE ARTISAN GLACIER MAISON  
“ANTOLIN”**

# *Menu du Mas*

## **ENTRÉE AU CHOIX**

---

### **SOURIS D'AGNEAU**

confite aux épices douces du Maroc et sa mousseline  
de choux-fleurs

ou

### **RISOTTO AUX GAMBAS**

risotto safrané et ses gambas façon Thaï

---

## **DESSERT AU CHOIX**

37€



# *Menu enfant*

**MINI TARTIFLETTE**

ou

**POISSON DU MOMENT AVEC  
FRITE OU PETITS LEGUMES  
DU MOMENT**

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

