



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

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 MOUSSELINE DE CHOUX-FLEURS

TOURNEDOS 180 GR

32€

TOURNEDOS ROSSINI

38€

FRITES DE POLENTA 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

ASSIETE DE CHARCUTERIE

PRIX/PERSONNE

6 €





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
-CARMEL
-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

