



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

MOUSSELINE DE PETITS POIS

12 €

ACCOMPAGNÉE DE LA FRAÎCHEUR DE
LA MENTHE, LE TOUT SUBLIMÉ
D'ŒUFS DE CAILLES POCHÉS

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DE SAISON

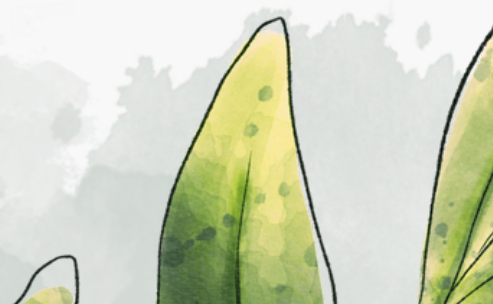
12 €

ACCOMPAGNÉE D'ASPERGES VERTES ET
GRATINÉE AU PÉLARDON

GRAVELAX DE SAUMON

13 €

SUBLIMÉ D'UNE DÉCLINAISON DE
RHUBARBE





Plats

FILET DE BAR RÔTI

27€

AGRÉMENTÉ D'UNE CRÈME D'ASPERGE ET
DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

LANGOUSTINES PARFUMÉES À LA CITRONNELLE

29€

ACCOMPAGNÉES DE RAVIOLES MAISON D'ÉPINARD,
RICOTTA ET DES ZESTES DE CITRON ET ÉPINARD
FRAIS

FILET MIGNON DE VEAU

27€

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
ACCOMPAGNÉ DE LA DOUCEUR DE LA
CAROTTE ET SUBLIMÉ PAR LES PETITS POIS

FILET DE BOEUF 200GR

32€

GNOCCHIS MAISON AUX CHAMPIGNONS DE
SAISON ET À L'AIL DES OURS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

19€





Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE

8€

L'EXOTIQUE

ENTREMET MOUSSE ET BISCUIT À LA
NOIX DE COCO, INSERT MANGUE

9€

TARTELETTE CHOCOLAT

GANACHE CHOCOLAT, CHANTILLY
CARMEL ET POP CORN SUCRÉ

9€

CHOUX PRINTANIER

CHOUX GARNIS D'UNE CRÈME
PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE ET D'UN
COULIS FRAISE

9€





Nos Glaces

1 BOULE

2.50€

2 BOULES

4.50€

3 BOULES

6.50€

SUPPLÉMENT:

1.50€

-COULIS CHOCOLAT

-CHANTILLY AU CAMEL

-COULIS FRAISE

-COULIS MANGUE

NOS PARFUMS:

-VANILLE

-CHOCOLAT-

-MENTHE CHOCOLAT

-PISTACHE

-FRAISE

-MANGUE

-FRUIT DE LA PASSION

-PECHE JAUNE

-MELON

-FIGUES

-POIRES

-STRACCIATELLA

-MARRON

-NOUGAT

-CAMEL

-CAFÉ

-LITCHI

-CITRON

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





Menu du Mas

ENTRÉE AU CHOIX

FILET MIGNON DE VEAU

cuisson basse température accompagné de la
douceur de la carotte et sublimé par les petits pois

ou

FILET DE BAR RÔTI

agrémenté d'une crème d'asperge et de pommes de
terre grenailles

DESSERT AU CHOIX

37€





Menu enfant

POISSON DU MOMENT

ou

JAMBON BLANC

ou

DEMI FILET BOEUF

AVEC POMME DE TERRE
GRENAILLE ET/OU LÉGUME
DU MOMENT

COUPE GLACÉE

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

Menu enfant jusqu'à 12 ans
maximum

