



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

POITRINES DE COCHON GRILLÉES 12 €

ACCOMPAGNÉES D'UNE PURÉE DE
MAÏS ET DE POP CORN SALÉ

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON 11 €

SUBLIMÉ DE LÉGUMES CROQUANTS ET
D'UNE HUILE À LA NOISETTE

EN GUISE
DE PLAT

21 €

NEMS DE FRUITS DE MER 13 €

FEUILLE DE BRICK EN ROULEAU GARNIS
DE FRUITS DE MER ET D'UNE FONDUE DE
POIREAUX SERVIS AVEC UNE SAUCE AUX
CRUSTACÉS





Nos Plats

EFFILOCHÉ DE MORUES

27€

SUBLIMÉ D'UNE MOUSSELINE DE
BUTTERNUT ET D'UNE MOUSSE ONCTUEUSE
DE FUMET DE POISSON

FILET DE BAR

29€

ACCOMPAGNÉ D'UNE DÉCLINAISON DE PATATE
DOUCE ET DE NOISETTES CROQUANTES

COCHON DE L'AVEYRON

27€

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE
CAROTTE ET D'UN CARAMEL AU CUMIN

FILET DE BOEUF (CHAROLAISE) 180G

33€

RETROUVEZ NOS CHAMPIGNONS
D'AUTOMNE AINSI QUE NOS POMMES
DAUPHINES MAISON

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

21€



*Nos Spécialités
Savoyardes*

FONDUE SAVOYARDE PRIX / PERS

24€

ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE VERTE

FONDUE AUX CEPES PRIX/ PERS

28€

ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE VERTE

TARTIFLETTE

24€

ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE VERTE ET DE
CHARCUTERIE

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE
PRIX/ PERS**

6€

JAMBON FUMÉ 12 MOIS D'AFFINAGE, COPPA,
SAUCCISSON





Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE

8€

LE "MONT BLANC"

9€

ENTREMET MOUSSE VANILLE,
MARRONS GLACÉS, MERINGUE CUITE
ET LE TOUT ENROBÉ D'UNE CRÈME DE
MARRON

LE "CHOCO-NOIX"

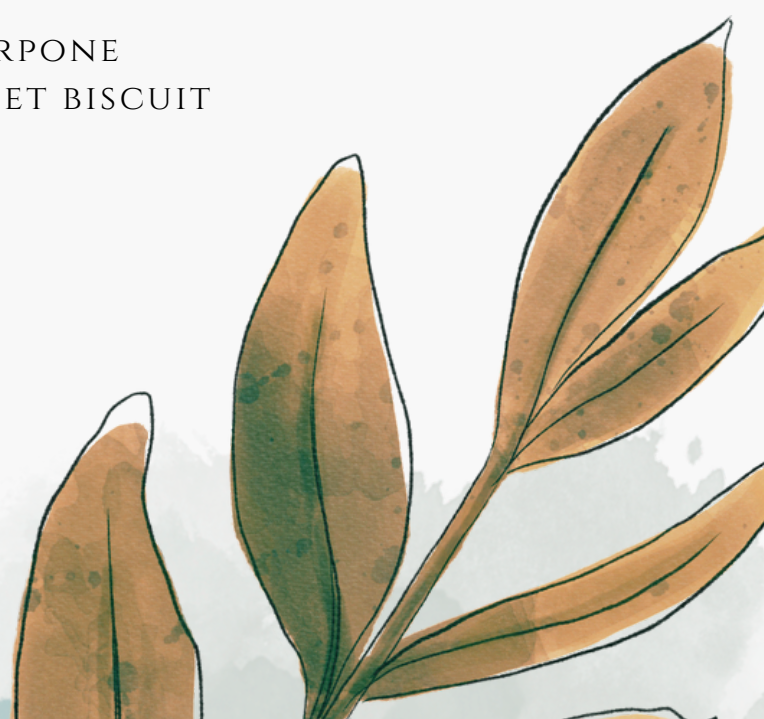
9€

ENTREMET MOUSSE CHOCOLAT,
GANACHE À LA NOIX SUR SON BISCUIT
CROUSTILLANT AU PRALINÉ NOISETTE

LE "FRESH LEMON"

9€

ENTREMET MOUSSE MASCARPONE
CITRONNÉE, INSERT YUZU ET BISCUIT
MADELEINE





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 DE VIGNE
- FRAMBOISE

- RHUM / RAISIN
- POIRES
- STRACCIATELLA
- MARRON
- NOUGAT
- CARMEL
- CAFÉ
- GÉNÉPI
- ‘-CITRON

NOS GLACES SONT ARTISANALES:
MAITRE ARTISAN GLACIER MAISON
“CABIRON”





Menu du Mas

ENTRÉE AU CHOIX

COCHON DE L'AVEYRON

CUISSON BASSE TEMPERATURE ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE
CAROTTE ET D'UN CARAMEL AU CUMIN

ou

EFFILOCHÉS DE MORUES

SUBLIMÉS D'UNE MOUSSELINE DE BUTTERNUT, D'UNE MOUSSE
ONCTUEUSE DE FUMET DE POISSON

DESSERT AU CHOIX

37 €





Menu enfant

POISSON DU MOMENT

ou

JAMBON BLANC

SERVIS AVEC DES FRITES DE
PATATE DOUCE OU FRITES DE
POMME DE TERRE

ou

MINI TARTIFLETTE

COUPE GLACÉE

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

Menu enfant jusqu'à 12 ans
maximum

