



Formule pour groupes à 45€

(L'entrée, le plat, et le dessert choisis doivent être les mêmes pour l'ensemble du groupe, vins et café compris)

« Verre d' accueil au choix hors alcool forts. »

ENTRÉES
Saumon mariné
Terrine de foies de volailles au rancio
Foie gras de canard mi-cuit (+5€)
Poivrons grillés au feu de bois et anchois de Collioure
Assiette du Mas : Terrine, poivrons grillés, crudités, tapenade, pois chiches au cumin
Assiette du Mas gourmande : Foie gras, poivrons grillés, crudités, tapenade, pois chiches (+5€)
Salade gourmande : Salade, foie gras et magret de canard fumé (+5€)
PLATS
Pièce de boeuf à la broche » avec supplément 3€
lotte fraîche à la plancha + 6€
Filet de bœuf (race simental) sauce poivre + 7€
Paella
Gigot d'agneau rôti au feu de bois, accompagnement classique ou façon méchoui.



Méchoui (+25 pers), graine de couscous, confiture d'oignon et raisin (+2€)
Jambon de porc braisé (+20 pers) ananas dorés au beurre et légumes verts
Porcelet à la broche (+20 pers), farce , pommes caramélisées ou légumes verts (+2€)
Plats cuisinés : Tajine d'agneau aux pruneaux,
Tajine de poulet aux citrons confits,
Bouillabaisse de lotte à l'orange, à l'anis et son indispensable rouille + 6€
Spécialité brésilienne : la Féjoade (haricots noirs et viandes de porc fumées)
DESSERTS
Plateau de fromages (+3 €)
Desserts maisons : moelleux au chocolat, crumble, tarte aux citrons meringuée, tarte aux framboises, tarte aux fraises, charlotte, flan catalan...
Café et vins compris en rouge, blanc et rosé.
Formule tapas, nous consulter

Horaires d'été de juin à fin août :
Ouverture du lundi au samedi midi et soir. Fermeture le dimanche.