MAS NEUF

Une cuisine au rythme des saisons, respectueuse de l'environnement.

Dans le cadre de notre démarche environnementale, nous demandons à chaque chef(fe) de proposer des produits de qualité, respectueux de l'environnement, de préférence issus de l'agriculture biologique et locaux.

VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

MAS NEUF

L'AUDACIEUSE
Devois des Agneaux d'Aumelas, AOP Languedoc, blanc, bio

SANCTO LUPO
Domaine des Rocs, AOP Pic Saint Loup, rouge, bio

L'INEDIT du MAS NEUF moelleux
Domaine du Mas Neuf, IGP Pays d'Oc, blanc, bio

VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

MAS NEUF

NOIX DE SAINT JACQUES POELLEES
sur son lit d'épinards, émulsion au chocolat blanc

RISOTTO CREMEUX
au lactée supérieur 44%, gambas émincées et soupe de poisson

SPIRALE DE BOEUF D'AUBRAC
aux fines herbes, chocolat noir 80% Mayan red XOCO aux mélanges d'épices, trilogie de panais, carottes et fenouil

SPHERE EN SURPRISE

VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE