



# 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.





# MAS NEUF

## MENU DE PÂQUES

75€ (vins compris)

### Menu en 4 temps

en accord mets et vins

#### 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





# MAS NEUF

## MENU DE PÂQUES

75€ (vins compris)

### Menu en 4 temps

en accord mets et vins

Noix de Saint Jacques poêlées  
sur son lit d'épinards, émulsion au chocolat blanc

Risotto crémeux  
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

Sphère en surprise

