



# 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.



# MENU

## AMUSE-BOUCHE

HUÎTRE FRITE AUX PERLES DE TAPIOCA, ACCOMPAGNÉE D'UNE MAYONNAISE À L'ALGUE, SERVIE AVEC UN BOUILLON TOSAZU.

## ENTREE

MOUSSE DE PETITS POIS PRISE EN GELÉE EN CERCLE, SAUMON FUMÉ AUX HERBES, FRAISES PICKLES, PIGNONS TORRÉFIÉS. AU CENTRE, UN NID DE CHEVEUX D'ANGE CROUSTILLANTS SURMONTÉ DE BLANCS EN NEIGE CUIITS, GARNI D'UN JAUNE D'ŒUF CONFIT. SERVI AVEC UNE MINI FOCACCIA À L'AIL ET À LA TOMATE.

## PLAT

AUBERGINE MARINÉE À LA JAPONAISE, LAMELLES DE PORC IBÉRIQUE SNACKÉES, NECTARINE LÉGÈREMENT COLORÉE, PICKLES DE CAROTTES ANCIENNES, BURRATA, CONDIMENTS À LA NECTARINE ET AU PESTO, ACCOMPAGNÉS D'UN SIPHON DE CAROTTE ANCIENNE.

## DESSERT

PAVLOVA DRESSÉE EN ASSIETTE, GARNIE DE FRUITS DE SAISON, NAPPÉE DE COULIS DE FRUITS ET DÉCORÉE DE FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE.

