

Mas de baumes Restaurant La Cour

Eric Tapié  *Laurent Szostak*
couleurs  saveurs

Les menus.....

MENU COULEURS 29.00 €

Terrine de Lapereau aux châtaignes, oignon doux des Cévennes caramélisés, champignons au vinaigre

Pavé de truite saumonée, risotto aux champignons, bouillon crémeux de homard

Chèvre frais au miel de lavande & Pélardon du Vigan de Madame Sauveplane, fruit de saison

(+5€)

Pommes cuites façon tatin, cheesecake au fromage blanc & citron vert

<http://www.oustaldebames.com/>

Coordonnées GPS : N 43°51 50.126' E 3°49 23.772'
Tél : 04 66 80 88 80 Fax : 04 66 80 88 82

Mas de baumes Restaurant La Cour

Eric Tapié  *Laurent Szostak*
couleurs  saveurs

Les menus.....

MENU SAVEURS 43.00 €

Mise en bouche

Noix de Saint Jacques, crème de butternut, jus de viande, chutney de pamplemousse

Filet de bœuf au bouillon, parmentier de queue de bœuf, échalotes grillées & foie gras poêlé

Chèvre frais au miel de lavande & Pélardon du Vigan de Madame Sauveplane, fruit de saison

Tartelette au chocolat noir, poires caramélisées, fruits du mendiant & glace à la figue sèche.

<http://www.oustaldebauemes.com/>

Coordonnées GPS : N 43°51 50.126' E 3°49 23.772'

Tél : 04 66 80 88 80 Fax : 04 66 80 88 82

Mas de baumes Restaurant La Cour

Eric Tapié  *Laurent Szostak*
couleurs  saveurs

Les menus.....

MENU COULEURS ET SAVEURS 52.00 € *82.00€ avec accord mets et vins*

Mise en bouche

Foie gras poêlé crumble aux pommes et jus de la passion

Saint Jacques rôtie, salade de lentilles du Puy aux aromates, émulsion aux épices chaude

Demi-pigeonneau rôti en deux cuissons, purée pomme céleri, jus corsé aux senteurs de garrigue

Chèvre frais au miel de lavande & Pélardon du Vigan de Madame Sauveplane, fruit de saison

Douceurs d'automne

<http://www.oustaldebauemes.com/>

Coordonnées GPS : N 43°51 50.126' E 3°49 23.772'
Tél : 04 66 80 88 80 Fax : 04 66 80 88 82

Mas de baumes Restaurant La Cour

Eric Tapié  *Laurent Szostak*
couleurs @ saveurs

Les menus.....

POUR LES PLUS PETITS à 15.00 €

(10.00 Plat et dessert)

Potage du moment

Steak haché de bœuf maison, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Ile flottante à la châtaigne

Le déjeuner du moment 23.00 €

(Servi au déjeuner sauf week end et jours fériés)

Mise en bouche

La création d'aujourd'hui

Café douceur

<http://www.oustaldebauemes.com/>

Coordonnées GPS : N 43°51 50.126' E 3°49 23.772'

Tél : 04 66 80 88 80 Fax : 04 66 80 88 82