

ON

DÉJ'

QUOI ?

DU LUNDI AU VENDREDI

12H - 15H

Lieu où il fait bon vivre...

MENU

La Formule du jour

L'entrée du jour **8€**

-

Le plat du jour **16€**

-

Le dessert du jour **8€**

Duo = 23€

Trio = 29€

MENU

Les entrées

Œuf Cocotte à la truffe et aux cèpes 10€

Œuf cuit au four, crème aux cèpes, huile de truffe & copeaux.

-

Carpaccio de saumon au citron confit 10€

Saumon fumé maison "Claude Traiteur", crème ciboulette & huile au citron confit.

-

Foie gras maison 12€

Foie gras maison, accompagné de toast, salade & confiture de figues.

-

Croque-Monsieur truffé 12€

Brioche artisanale grillée, béchamel à la truffe, jambon blanc truffé et emmental râpé.

Un croque devenu "le classique" du Mas Campo !

-

Velouté de Betternut 9€

Velouté de Betternut, huile de truffe & cerneaux de noix.

MENU

Les plats

Sole grillée façon meunière 25€

Sole entière grillée, beurre et citron jaune.
Accompagnée d'un risotto et de légumes croquants.

-

Tentacules de poulpe au chorizo 23€

Tentacules de poulpe et chorizo grillés à la plancha, accompagnés d'un risotto et de légumes croquants.

-

Pièce du boucher 24€

Frites maison et salade, sauce maison.

-

1/2 Magret, sauce miel d'Acacia 19€

Grillé à la plancha, accompagné d'un écrasé de pommes de terre maison et de légumes croquants.

-

Rigatoni à la truffe et jambon blanc truffé 20€

Rigatoni, crème de truffe & copeaux, parmesans, jambon blanc truffé.

MENU

Les plats

Salade César 16€

Salade aiguillettes de poulet panées, oeuf dur, croûtons, crudités, anchois, bacon et sauce César.

-

Joue de bœuf braisée façon vigneronne 19€

Joue de bœuf cuite dans son jus, écrasé de pommes de terre & légumes croquants.

-

Suprême de volaille aux morilles 21€

Suprême grillé, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et sa crème aux morilles.

-

Burger Savoyard 18€

Pain buns grillé, steak de bœuf, cèpes, salade, tomates, oignons, fromage marotte
Frites maison et salade.

MENU

Les desserts

Crumble aux pommes 9€

Pommes de saison, crumble et caramel beurre salé maison.

-

Mousse au chocolat. 8€

Maison bien sûr.

-

Tiramisu nutella 9€

Tiramisu maison, revisité au Nutella.

-

Brioche perdue au caramel et spéculoos 9€

Brioche artisanale façon "pain perdu", coulis caramel beurre salé maison, spéculoos et glace vanille macadamia.

-

Café gourmand 11€

Café + que gourmand (5 pièces).

-

Assiette de fromages 9€

Fromages fermiers du moment.