

## Pour Commencer :

<b>Le Maquereau s'anoblit</b>	13€
En filets, fumés façon pommes à l'huile du domaine, pissaladière et fraîcheur de lucques.	
<b>Le Lapin tout en harmonie</b>	15€
En ballotine de morilles et de boudin noir sur son lit d'asperges aillées, julienne de Granny Smith et pickles.	
<b>Les Légumes signature méditerranéenne</b>	12€
Tartelette au parmesan, écume de pélaridon de pays, mélimélo de légumes du jardin en vinaigrette de ciboulette, gelée d'oignons rouges.	
<b>Le Thon en Surf and Turf</b>	16€
La feuille de thon et de foie gras sur une tartine finement croquante.	

## En principal :

<b>Le Cabillaud dans les Garrigues</b>	25€
Poché dans son bouillon des garrigues, tartine gourmande aux coquillages, écume d'aïoli et croquettes de boulgour au chorizo ibérique.	
<b>Le Bar façon Est-Ouest</b>	28€
Accompagné d'un maki de King crabe et moules farcies, jus de coquillages safrané et gnocchi de pomme de terre.	
<b>Le Pigeon du vigneron</b>	31€
En deux façons, fumés aux serments de vignes, ragout de fèves et foie gras, frite du Larzac et jus de carcasse.	
<b>La Chataigne faite Capelin</b>	28€
Déclinaison autour du porcelet, crème d'épinard, coeur de sucrine et asperges.	
<b>L'humeur du chef : La Canard de Sang pour 2 façon Apicius: Un Luxe Rural</b>	60€
<b>Pour les Végétariens :</b>	19€
Nous sommes à votre écoute pour composer un plat avec les légumes et accompagnements du moment.	

## Nos Fromages

Notre cave d'affinage des terroirs français. 15€

## En douceur

Le chef vous remercie de bien vouloir les commander en début de repas.

**Le Tiramisu inspiration Georgio G.** 10€  
A la mode de chez nous.

**Le Macaron et son shoot Malibu** 13€  
Mangue et fruits de la passion.

**Le Mille Feuille retour de voyage** 12€  
Au chocolat gingembre et thé matcha

**Nos délices glacés maison (3 boules)** 9€  
Vanille, chocolat noir, café, ananas, mangue-gingembre, fruit de la passion-tonka, framboise, fraise-menthe, snickers, pina colada.

### **Prix TTC service compris**

Tous nos légumes, viandes, poissons et fromages proviennent des meilleurs producteurs locaux et nous favorisons les produits issus de l'agriculture bio.

Restaurant Côté Mas  
Route de Villeveyrac -  
34530 Montagnac  
04 67 24 36 10  
www.cote-mas.fr

[www.facebook.com/Cote.Mas](http://www.facebook.com/Cote.Mas)

**Notre sommelière se tient à votre disposition pour des accords met et vin qui flatteront vos papilles.**

**Certains de nos plats peuvent demander des délais de préparation plus longs, nous vous remercions d'en parler avec le maitre d'hotel.**