



DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE  
★★★★★

# WINTER PARTY

## ENTRÉE

- Découpe de charcuterie devant le client (Jambon à la truffe, jambon cru saucisson, coppa, speck)
- Rillettes de canard à l'ancienne
- Saumon mariné maison aux agrumes
- Bar à pickles (oignon rouge, cornichon français, cornichon aigre doux, oignon rouge, chou-fleur, poivron)
- Feuille de salade d'hiver et ses vinaigrettes
- Focaccia aux olives
- Gressin
- Bar à soupe de légumes de nos paysans (Potimarron, soupe à l'oignon, Poireaux pomme de terre + tooping crouton, fromage rapé, pistou)



DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE  
★★★★★

# WINTER PARTY

## FOIE GRAS

- Foie gras poêlé aux fruits de saison (marmelade de coing)
- Pâté croute grande tradition

## FRUITS DE MER

- Huitres Marenne d'Oléron, condiment échalote
- Bulot, crevettes bouquet, pince de tourteau
- Tartare de saumon, aux agrumes du jardin

## RACLETTE AU FROMAGE D'ALPAGE

- Nature, ail des ours, truffe noire

## LE BRASERO

- Filet de bœuf (sauce Béarnaise)
- Assortiment de saucisse de montagne (saucisse de Montbéliard, saucisse au mètre, saucisse au poivre à l'Italienne)
- Echine de cochon mariné aux poivres
- Côtelette d'agneau
- Pavé de saumon
- Gambas sauvages

## GARNITURE

- Pomme de terre en robe des champs
- Les légumes d'automne au naturel (Rutabaga, patate douce, carotte, christophine)
- Pomme de terre écrasée

## LES DOUCEURS- DE NOS PÂTISSIERS

- Riz au lait
- Tartelette aux figues