



Pâques au Domaine du Mas de Pierre

Dimanche 9 avril de 12h à 15h

96€ par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50€ par enfant)

Buffet fraîcheurs/ couleurs et senteurs de la Riviera...

Bar à tomates, sauces anchoïade, pistou, basilic, Parmesan...
Mozzarella, burratina, tresse fumée
Assortiment de légumes grillés
Charcuteries artisanales
Foccacia



« Live cooking avec un Chef » Meule de Parmesan :

Risotto aux asperges du Pays et légumes printaniers

Bar à tartares et salade iodée

Traditionnel bœuf Charolais au couteau, sauce bistrot /
Saumon « Label Rouge » aux agrumes et crabe /
Thon façon ceviche
Salade de poulpes et pommes de terre, salade de
crevettes mangue et coriandre



Banc de l'écailler

Huîtres de Méditerranée, bulots, crevettes bouquet,
Langouste Bellevue, couteaux....

« Live cooking avec un Chef » Feu & flammes ! Brasero & Plancha

La Terre

Epaule d'agneau de lait/Gigot de cochon de lait /Saucisses Italienne/Bavette Black Angus
(assortiment de sauces)

La Mer

Gambas sauvages/Thon mariné/Filet de daurade/Seiche marinée & Sauce vierge

Le Végétal

Epis de Maïs/Pommes sautées au thym/Ratatouille de légumes



De nos prairies

Tome de vache/Fromage de la chèvrerie de George Monteiro/Tome de brebis/Confitures maison

Les Douceurs de Pâques

Fontaine à chocolat, fruits, guimauves, fruits frais sucettes à tremper

Crumble aux fruits

Les tartes aux fruits de saison, coulis de fruits rouge

Les verrines gourmandes de nos pâtisseries : tiramisu, panna cotta, mousse au chocolat ...

Nos petites fritures et cocottes de pâques

Madeleine, cake et cookies

Fruits de saison



L'atelier de Gaufres liégeoises

Chantilly, chocolat, perles de sucre...