

La manade Des Baumelles

Vincent Rouzaud, Maître Restaurateur depuis 2018 et propriétaire du restaurant, découvre durant le 1er confinement en 2020 la permaculture. Ce système agricole vise à préserver la nature et ses écosystèmes dans une démarche de partage entre la nature et les hommes.

Il profite alors de cette longue période de fermeture pour mettre en place un potager et proposer ainsi une cuisine résiliente.

Début 2022, il fait la rencontre d'Anthony Eonet, jeune chef breton, passionné par l'art culinaire, le bon produit et le bien-manger. Il lui confie alors les rênes de sa cuisine.

C'est alors qu'à partir des produits du potager, de l'élevage de cailles et de pigeons (visible sur le mas), mais également en collaboration avec Guillaume Linsolas le manadier au travers de l'élevage de taureaux le Chef vous propose une carte saisonnière respectueuse de la nature et de ses cycles.

Menu 42€
Manade

Oignon doux,
Et taureau en carpaccio, marinée aux pickles d'oignon rouge

La Bavette de Taureau,
Rôtie aux herbes, écume d'ail confit et mille-feuille de légumes

Chariot de Fromage, (sup de 7€)
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Le Baba,
A la liqueur camarguaise, Coulis vert

Menu 38€
Mas

Herbes Aromatiques,
Tartelette inversée aux herbes du potager en différentes textures

Le Pigeon en deux cuissons,
Suprême rôti et cuisse en cromesquis, déclinaison de petit pois, jus de volaille au raisiné

Chariot de Fromage, (sup de 7€)
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

La Douceur du potager,
Tartare de fraise et radis, écume de fane à l'huile de vanille

Carte

Entrées:

Herbes Aromatiques,
Tartelette inversée aux herbes du potager en différentes textures

Oignon doux,
Et taureau en carpaccio, marinée aux pickles d'oignon rouge

Œuf du Mas,
En îles flottantes, velouté d'artichaut

Banh Bao,
Pain vapeur farci au paleron de Taureau cuit à la bière de riz noir

Plats:

Le bavette de Taureau,
Rôtie aux herbes, écume d'ail confit et mille-feuille de légumes

Le pigeon en deux cuissons,
Suprême rôti et cuisse en cromesquis, déclinaison de petit pois, jus de volaille au raisiné

Le sandre basse température,
En croûte, bouillon d'inspiration asiatique et légumes croquants

La caille farcie,
Aux herbes fraîches... accompagnée de ses œufs, complicité du jardin

La gardianne,
Traditionnelle gardianne de taureau servie avec du riz noir de Camargue

ENTRÉE + PLAT = 38€

PLAT + DESSERT = 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 45€

SUP CHARIOT DE FROMAGE (4 VARIÉTÉS) = 7€

Carte

Desserts:

Brioche feuilletée,
Insert de caramel, Glace au lait de jument

La Douceur du potager,
Tartare de fraise et radis, écume de fane à l'huile de vanille

Chariot de Fromage,
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Le Baba,
A la liqueur camarguaise, Coulis vert

Menu 18€

Enfant Sirop

—
Saucisson enfant
—

—
Steak haché de taureau
ou
Saucisse de taureau
ou
Gardianne
ou
Poisson
—

—
Flan caramel
—

*Accompagné au
choix de purée de
pomme de terre
ou riz camarguais*

Menu 65€
Dégustation

Œuf du Mas,
En îles flottantes, velouté d'artichaut

Herbes Aromatiques,
Tartelette inversée aux herbes du potager en différentes textures

Le Sandre basse température,
En croûte, bouillon d'inspiration asiatique et légumes croquants

Le Bavette de Taureau,
Rôtie aux herbes, écume d'ail confit et mille-feuille de légumes

Chariot de Fromage,
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Brioche feuilletée,
Insert de caramel, Glace au lait de jument



A partager (2 personnes)

- La Côte de Taureau, 80€
*Côte d'1 kg, découpée en salle,
Prévoir 30 minutes de cuisson*
- Le Pithiviers, 60€
*Pigeon, Caille et Foie de Volaille
Prévoir 30 minutes de cuisson*
- Le Tartare de Taureau 55€
Préparé à la demande, à votre convenance

Tous les plats à partager sont servis avec nos légumes de saison.





Vins Rouges

Mas des Jeux IGP Pays d'Oc	19€
Mas de Valériole, Les Rièges BIO 2021 IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
Beauduc sans sulfites BIO 2021 IGP Terre de Camargue	25€
ChamCham, BIO IGP Bouches du Rhône 2020	53€
Empreinte, BIO 2017 IGP Terre de Camargue	83€
La Signature, Domaine Attilon BIO IGP Méditerranée 2019	54€
L'Affranchi IGP BIO 2020 Saint Guilhem le désert	26€
L'Alchimiste Black édition AOP Terrasse du Larzac 2018	63€
L'Alchimiste AOP Terrasse du Larzac 2019	42€



Vins Rosés

Mas des Jeux BIO IGP Vin Sable de Camargue	19€
Mas de Valériole, BIO IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
Puech Haut Argali IGP Pays d'Oc	35€
Ambition, Domaine Attilon BIO IGP Méditerranée 2021	39€
Crocodile Dandy AOP Costière de Nîmes	24€



Vins Blancs

Domaine de Montcalm PRESTIGE IGP Pays d'Oc	19€
Mas de Valériole, Valcarès IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
Mas de Valériole, Charmentin	25€
Aïga, Domaine Attilon IGP Bouche du Rhône Terre de Camargue	18€
Audacieux, Domaine Attilon IGP Méditerranée	25€
La Signature, Domaine Attilon IGP Bouche du Rhône Terre de Camargue	45€
The Big One IGP Pays d'Oc	29€