MAS MERLET
Lieu de réception - Restaurant

Menu de Noël - 24 et 25 décembre 2026

70 euros ttc/personne

Mise en bouche

***

L'Entrée

Mi-cuit de foie gras marbré aux feuilles de vigne,
Mini brioche aux noisettes et au miel,
Chutney d'oignons doux aux marrons

***

Le Plat

Ballotine de chapon, jus crémé au vin jaune,
Combée de girolles, mousseline au beurre noisette,
Échalotes confites et croustillant de pain d'épices

Ou

Maigre rôti, beurre blanc au champagne,
Crème de carotte au gingembre et poêlée de légumes oubliés
(Topinambours, cerfeuils tubéreux et navets boule d'or)

***

Le Fromage (+5 €)

Pélardon des Loubes,
Granola de graines et mélange de jeunes pousses

***

Le Dessert

Coulant au chocolat,
Oranges confites et crème montée aux agrumes

Ou

Bûchette vanille et passion,
Façon entremet

Le menu comprend les eaux plates et gazeuses, et un café.

Le M, Mas Merlet - 903 chemin du Mas de Sorbier - 30000 Nîmes

MAS MERLET
Lieu de réception - Restaurant

Menu de Réveillon
31 décembre 2026 et 1er janvier 2027

80 euros ttc/personne

Mise en bouche

***

Ceviche de Saint-Jacques au Yuzu,
Huile de sésame grillé, Granny Smith
Gel de pomme acidulée

***

Filet de Bar, sauce marchand de vin aux fruits des bois,
Lingot de polenta au comté, confit d'oignons doux et champignons rôtis

***

Filet de canette, sauce gastrique au miel et poivre de Sichuan,
Crémeux de patate douce aux quatre épices et croustillant de châtaigne

***

Chaource truffé, pain sportif aux figues.
Mesclun de jeunes pousses et graines torréfiées

***

Baba exotique, mousse passion et ananas frais

La formule comprend les eaux plates et gazeuses, et une boisson chaude (café, thé, tisane).
Le menu peut être modifié, sur demande préalable, en fonction de vos goûts ou de vos contraintes alimentaires

Le M, Mas Merlet - 903 chemin du Mas de Sorbier - 30000 Nîmes