



14 € L'ENTREE 18 € LE PLAT
18 € L'ENTREE+LE DESSERT OU LE FROMAGE
24 € LE PLAT+LE DESSERT
28 € L'ENTREE + LE PLAT

32 € L'ENTREE +LE PLAT +LE DESSERT OU LE FROMAGE

Entrées au choix

- Salade Fraîcheur de La Roque
Melon, pastèque, tomates cerises, feuilles de chêne, concombre, menthe, ciboulette, chèvre du Rove
- Tomates anciennes du Pays, mozzarella di Bufala & jambon cru italien, pesto de basilic
- Duo tartare de betteraves & saumon fumé par nos soins, mousse de chèvre aux herbes fraîches, pomme du verger, vinaigrette framboise
- Salade terre-mer
Hareng fumé, magret de canard fumé par nos soins, pomme du verger, concombre, radis, tomates cerises, croûtons aux herbes de Provence

Plats garnis au choix

- Suprême de poulet jaune, pommes de terre grenaille rôties à l'ail violet & carottes glacées, sauce thym & orange
- Longe de porc « tradition » de Gap, pommes de terre grenaille rôties à l'ail violet, tomate provençale, jus corsé à la sauge
- Filet de bar poêlé, sauce vierge au combava, légumes sautés croquants, riz vénéré
- Tataki de thon, réduction d'agrumes aux saveurs asiatiques, nouilles sautées aux légumes, sésame doré

Fromage ou Desserts Maison au choix

- Assiette de fromages sur lit de verdure
- Faisselle à la crème ou au cocktail de fruits rouges
- Cœur coulant au chocolat noir & caramel beurre salé
- Mousse citron au basilic, crumble, coulis de fruits rouges
- Tiramisu speculoos à la pêche
- Soupe de melon & pastèque à la menthe, sorbet framboise
- Coupe glace vanille bourbon/noisette Piémont/pistache chantilly beurre salé
- Coupe sorbets framboise/cassis/citron, fruits frais

**L'équipe du Mas de Jossyl vous souhaite un bon appétit
et vous remercie de votre visite**



LE MAS DE JOSSYL LA ROQUE D'ANTHERON

APERITIFS – BOISSONS

<i>Pastis, Ricard, Mauresque</i>	2 cl	3,00 €
<i>Martini, Porto, Suze, Muscat de Beaume de Venise, Picon</i>	4 cl	5,00 €
<i>Campari, Américano Maison</i>	6 cl	7,00 €
<i>Kir vin blanc crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Cerise</i>	17 cl	5,00 €
<i>Apéritif Maison (Pêche, Armagnac, Vin pétillant)</i>	17 cl	6,00 €
<i>Coupe de Champagne</i>	17 cl	11,00 €
<i>Kir royal</i>	17 cl	11,00 €
<i>Champagne Brut Grand Cru Marguet</i>	75 cl	65,00 €
<i>J & B Whisky</i>	4 cl	6,00 €
<i>Ballantines Scotch Whisky</i>	4 cl	7,00 €
<i>Glenfiddish Scotch Whisky</i>	4 cl	9,00 €
<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	4 cl	9,00 €
<i>Bière pression Leffe</i>	33 cl	5,00 €
<i>Vin au verre Côteaux d'Aix rouge/rosé/blanc</i>	19 cl	3,00 €
<i>Jus de Fruits & sodas</i>	25 cl	3,50 €
<i>(orange, abricot, ananas, pomme, tomate, orangina, coca, ice-tea, schweppes, perrier)</i>		
<i>Café La Maison du Bon Café Blue Moka-Décaféiné</i>		2,00 €
<i>Infusion (thés, verveine, tilleul) Grand Café</i>		3,00 €
<i>Digestif (Garlaban, Cognac, Calvados, Get, Eaux de Vie, Liqueurs)</i>	4 cl	6,00 €
<i>½ Evian, ½ Badoit</i>	50 cl	4,00 €
<i>Evian, Badoit</i>	100 cl	6,00 €

NOTRE CARTE

<i>Eventail de magret de canard fumé par nos soins, compotée d'orange</i>	20,00 €
<i>Parchemin de saumon Label Rouge d'Ecosse fumé par nos soins</i>	20,00 €
<i>Médailles de foie gras de canard Maison, confiture d'oignons</i>	20,00 €
<i>Tournedos de filet de bœuf sauce aux morilles</i>	28,00 €
<i>Faisselle à la crème ou au cocktail de fruits rouges</i>	6,00 €
<i>Assortiment de fromages sur lit de verdure</i>	8,00 €
<i>Dessert Maison au choix</i>	8,00 €

LE MIDI

MENU DU JOUR ENTREE-PLAT-DESSERT	18,00 €
PLAT DU JOUR	12,00 €