

LA CARTE RESTAURANT LES PLANCHES DE LA COMÉDIE DU MAS

L'essentiel de nos produits sont de qualité supérieure, provenant de producteurs et/ou d'artisans locaux ou régionaux.

LA PLANCHE À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

LA BARISTA

Jambon cru 100% Duroc grande réserve 24 mois, Jambon blanc cuit à la Truffe, Spignatta Romana, Pan con tomate, Houmous pois chiche et sésame, dips de légumes d'hiver, Tartine de Soubressade Mallorquine, Saint-Félicien AOP, Sardines AOP, Tommes de brebis à l'ail des ours.

42€

ASSIETTES INDIVIDUELLES

L'INVITATION

Tataki de boeuf (180g), sauce chimichurri (persil, ail ciboulette, origan, piment rouge doux, oignon nouveau, vinaigre de vin, huile d'olive), gratin dauphinois, salade verte

25€

LE CUPIDON BOWL

Trio riz, boulgour et quinoa, choux rouge, pommes de terre douces rôtie au four, endives, fève adamame, oignon rouge, houmous de pois chiche et graines de sésames, croquette de blé aux champignons noirs coriandre citronnelle et épice Thaï, sauce curry citronnée

18€

L'ARTISTE

Jambon cru 100% Duroc Grande Réserve 24 mois, Jambon blanc cuit à la truffe, Spignata Romana, Tartine de Soubressade Mallorquine, Saint Félicien AOP et Tomme de Brebis à l'ail des ours

19€

LA CONJUGALE

Petites quenelles de pommes de terres au Saint Marcellin gratinées au Morilles et salade verte
(Raviolies artisanales des Hautes Alpes de "Par dessus le marché")

20€

L'INAOUVABLE

Saint Félicien rôti au four, jambon cru 100% Duroc Grande Réserve, Pomme de Terre Grenaille rôties au four et salade verte

18.5€

LA BORDERLINE

Cassolette de Saint Jacques au beurre blanc citronné, salade verte et pommes de terre grenailles

25€

LES DESSERTS

VOIR SUR NOTRE ARDOISE DU JOUR

7€