



## RESTAURANT LA TABLE DU MAS

### APERITIF

Cocktail maison  
Amuse-Bouches

### MENU

**La poêlé de légumes d'été**

*Oeuf mollet sauce au vieux banyuls, chips de parmesan et serrano*

-----

**Emincé de bœuf sauce aux champignons**

**Pommes de terre et légumes de saison**

**ou**

**Filet de daurade grillée**

**Risotto et légumes de saison**

-----

**Le Saint Honoré maison**

-----

**Café Arabica Escargoté**

-----

**Vins blanc, rouge et rosé du Chateau Planères**

**Une bouteille 75 cl pour 3 personnes**

**Bouteilles supplémentaires 75cl : prix de 16€**

*« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »*

**Eaux: Sémillantes plate et gazeuse.**

# CONFRÉRIE DE L'ESCARGOT DU ROUSSILLON

35 rue Philibert Delorme - 66 000 PERPIGNAN - ☎ 06 15 10 74 38

[michel.aroulanda@orange.fr](mailto:michel.aroulanda@orange.fr)

Site confrérie : [confrerie-escargotduroussillon.e-monsite.com](http://confrerie-escargotduroussillon.e-monsite.com)