



# PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS


*Le cuisinier est le passeur de bonheur entre le producteur et le consommateur.*

Le chef NICOLAS BOTTERO en est convaincu depuis longtemps. Ainsi, vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive de nos partenaires producteurs et distributeurs de qualité :


## Fruits et légumes

 Le Cayre de Valjancelle – Tourves (83)  
Le Jardin de Manon - Eguilles (13)   
Lou Poutagie - Saint Cannat (13)  
Domaine du Jasson - La Londe-Les-Maures (83)

## Poissons

 La Poissonnerie - Puget-sur-Argens (83)  
Cérès - Peyroles en Provence (13)

## Fromages

La ferme de Bregalon - Rognes (13)  
La ferme de la tour des Pins - Marseille (13)   
Fromagerie Castellano - Aix en Provence (13)

## Vins de Provence

Château de Beaupré – Saint Cannat (13)   
Domaine les Béates - Lambesc (13)   
Villa Minna – Eguilles (13)   
Château Du Seuil– Aix en Provence (13)  
Château Simone– Meyreuil (13)...


## Epices

 Safran de Pont Royal (13)

## Epicerie fine

Kaviari - Paris (75)  
Terre Bormane - Arma di Taggia (IT)


## Truffes

 La rabasse de l'enclave – Valréas (84)  
Hugou Dumas - Rougiers (83)

## Chocolat

Manufacture Cluizel – Damville (27)

## Huile d'olive

 Xavier Alazard – Les Baux de Provence (13)

## Jus de fruits artisanaux

Patrick Font - St Romain en Jarez (42)

## Spiritueux

Liquoristerie de Provence - Venelles (13)  
Chartreuse – Voiron (38)  
Domaine des Hautes Glaces - St Jean d'Hérans (38)



# BIENVENUE AU MAS BOTTERO

*Le Goût d'ici*

#Acte 2

*Après ma belle expérience grenobloise, me voilà revenu sur ces terres originelles. La Provence, cette belle région qui m'a vu grandir et qui restera à jamais ma plus grande source d'inspiration.*

*Bienvenue au nouveau Mas Bottero !*

*Au plaisir de vous voir et revoir.*

*"On est heureux Nationale 7"*

Nicolas Bottero

## Bloc notes

Pour profiter pleinement de votre repas, quelques conseils et informations

Votre bien être nous importe, merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre arrivée  
Notre responsable de salle se tient à votre disposition concernant les produits allergènes utilisés.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf information contraire.

Nos produits sont frais, ils peuvent venir à manquer selon le marché

Si vous souhaitez emporter votre plat ou votre vin non terminé, n'hésitez pas à nous le demander

Afin d'apprécier le "goût d'ici", et nous permettre un service du plus attentionné, nous vous conseillons de laisser de côté vos portables

L'épicerie du Mas Bottero met à disposition une sélection de produits provenant des meilleurs producteurs ainsi que des bœufs et produits frais cuisinés par le chef et son équipe.

Tous nos tarifs s'étendent taxes et service compris, exprimés en €uros.



# L'EPICERIE

## Le Goût d'ici

*A la fois le prolongement du restaurant et une entité indépendante, notre épicerie, véritable garde-manger du Sud, distille notre philosophie en version "prêt à emporter"*

### **Une sélection des meilleurs produits provenant de nos producteurs, notamment locaux :**

Fromages de La ferme de Brégalon  
Huile d'olive de Xavier Alazard  
Vins de producteurs  
Farines et céréales bio  
Anisés et spiritueux de la Liquoristerie de Provence  
Safran de Provence  
Jus de fruits artisanaux...

### **Pour retrouver les sensations gustatives éprouvées au restaurant chez vous ,une gamme de bouchés sucrés , salés et bio vous est proposée :**

Terrines  
Citrons confits  
Crèmes et tartinables  
Confitures  
Foie gras  
Plats cuisinés...

### **Et pour prolonger l'expérience gastronomique , nous vous proposons aussi des produits frais cuisinés par Nicolas Bottero et son équipe :**

Foie gras mi cuit  
Poissons fumés  
Panisses...

# Végétal

#acte 2

32 €

*Une vision végétale de notre cuisine, sans protéines animales et sans gluten.*

## **Tomates anciennes de pays**

*terre de balsamique et herbettes du jardin*

\*\*\*

## **Petit épeautre de Cucuron**

*comme un risotto, carottes nouvelles, jus de fanes*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un fruit ou légume de saison*

\*\*\*

## **Chocolat "El Jardin" 1er cru de plantation**

*en feuille à feuille aux fruits rouges*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

*Fromages de nos producteurs : 7 €*

# en Provence

#acte 2

58 €

*La grande majorité des produits utilisés provient de nos producteurs locaux provençaux.*

## **Tartelette au caillé de chèvre**

*légumes crus et cuits de nos producteurs locaux*

\*\*\*

## **Foie gras poêlé**

*oignons doux des Cévennes, girolles acidulées*

\*\*\*

## **Selle d'agneau de Provence**

*cuite en cocotte au foin de garrigue, aubergines grillées*

\*\*\*

## **Fromages**

*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un fruit ou légume de saison*

\*\*\*

## **Figue de Provence**

*crème légère au calissons du Roy René, citron vert*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

# Inspirations

#acte 2

87 €

*Les plats signatures du chef, sa vision de la cuisine. Laissez-vous guider...*

*Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette.*

## **Loup de Méditerranée**

*en carpaccio, condiment d'une grenobloise*

\*\*\*

## **Foie gras poêlé**

*oignons doux des Cévennes, girolles acidulées*

\*\*\*

## **Poisson de pêche locale**

*encornet et fenouil confit au safran de Pont Royal*

\*\*\*

## **Pigeonneau de Racan**

*en croûte de calisson, pommes de terre et cebettes à l'huile des Baux*

\*\*\*

## **Fromages**

*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un fruit ou légume de saison*

\*\*\*

## **Melon de Provence et basilic**

*autour d'un baba enivré de Muscat*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

# A la carte

#acte 2

## Pour commencer...

### Tomates anciennes de pays

*terre de balsamique et herbettes du jardin*

19 €

### Tartelette au caillé de chèvre

*légumes crus et cuits de nos producteurs locaux*

19 €

### Loup de Méditerranée

*en carpaccio, condiments d'une grenobloise*

24 €

### Foie gras poêlé

*oignons doux des Cévennes, girolles acidulées*

25 €

## En suite...

### Poisson de Pêche locale

*encornet et fenouil confit au safran de Pont Royal*

34 €

### Gamberoni de Méditerranée

*cuit sur un galet de la Durance, tagliatelle au combawa de Philippe Carra, jus de têtes*

43 €

### Petit épeautre de Cucuron

*comme un risotto, carottes nouvelles, jus de fanes au persil*

29 €

### Selle d'agneau de Provence

*cuit en cocotte au foin de garrigue, aubergines grillées*

40 €

### Pigeonneau de Racan

*en croûte de calisson, pommes de terre et cebettes à l'huile des Baux*

37 €



# A la carte

## #acte 1

<b>Sélection de fromages affinés</b> <i>d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...</i>	11 €
<b>Faisselle</b> <i>de chèvre ou vache des fermes locales, coulis et condiments</i>	8 €
<b>Chocolat "El Jardin" 1er cru de plantation</b> <i>en feuille à feuille aux fruits rouges</i>	13 €
<b>Figue de Provence</b> <i>crème légère au calissons du Roy René, citron vert</i>	15 €
<b>Melon de Provence et basilic</b> <i>autour d'un baba enivré de Muscat</i>	14 €
<b>Café gourmet</b> <i>Selon les envies gourmandes du chef</i>	16 €
<b>Palette de sorbets et glaces maison</b>	12 €