

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) 
Cyril Neves - Saint Cannat (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 4

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 bouches 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 4

32 €

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

Betteraves multicolores

en différentes textures, agrumes de la Londe

Courge Butternut

à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

noisettes du Piémont et pur arabica

Ce menu vous est proposé à tous les services.

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

#acte 3

58 €

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

Tartelette automnale

légumes crus et cuits de nos producteurs locaux

Aïoli d'encornet

gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche

Agneau de Provence

pois chiches de Cucuron, cédrat et piment d'Espelette

Fromages

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

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Figue de Provence

crème légère au calissons du Roy René, citron vert

Ce menu vous est proposé à tous les services.

*I*nspirations

#acte 3

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.

Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit
coing de pays et poivre de Sichuan

L'inspiration d'aujourd'hui
différente d'hier et de demain

Poisson de pêche locale
panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus

Canette des Dombes
filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne

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

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Pomme Akane
infusée au géranium rosat, touche de sésame noir

Ce menu vous est proposé à tous les services.

A la carte

#acte 3

Pour commencer...

Betteraves multicolores <i>en différentes textures, agrumes de la Londe</i>	19 €
Tartelette automnale <i>légumes crus et cuits de nos producteurs locaux</i>	19 €
Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit <i>coing de pays et poivre de Sichuan</i>	26 €
Aïoli d'encornet <i>gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche</i>	25 €

En suite...

Poisson de Pêche locale <i>panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus</i>	36 €
Carabineros de Méditerranée <i>cuits sur un galet de la Durance, tagliatelle au combawa, jus de têtes</i>	43 €
Courge Butternut <i>à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes</i>	29 €
Agneau de Provence <i>pois chiches de Cucuron, cédrat et piment d'Espelette</i>	40 €
Canette des Dombes <i>filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne</i>	37 €

A la carte

#acte 3

Sélection de fromages affinés

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

11 €

Faisselle

de chèvre ou vache des fermes locales, coulis ou condiment

8 €

La touche sucrée...

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

noisettes du Piémont et pur arabica

13 €

Figue de Provence

crème légère au calissons du Roy René, citron vert

15 €

Pomme Akane

infusée au géranium rosat, touche de sésame noir

15 €

Café gourmet

Selon les envies gourmandes du chef

16 €

Palette de sorbets et glaces maison

12 €