

La Table de la Maison d'hôtes

Plats cuisinés en bocaux – À savourer dans votre chambre ou en terrasse.

Au Mas Des Brunes nous vous proposons une sélection de plats cuisinés artisanaux préparés en France par notre partenaire culinaire.

Pour votre confort, les plats sont présentés en bocaux, sans conservateurs, et à réchauffer sur place pour préserver toutes leurs saveurs.

Nos plats à 12 euros

- **Boeuf bourguignon traditionnel** bœuf mijoté au vin rouge, carottes et pommes de terre grenailles
- **Parmentier de canard confit** effiloché de canard confit et purée maison
- **Blanquette de volaille** sauce à la crème riz de camargue et légumes fondants
- **Paëlla au riz de Camargue** poulet, merguez et fruits de mer, mijotés avec des légumes et des épices méditerranéennes
- **Pavé de saumon et son écrasé de pommes de terre** pavé de saumon fondant accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, recette simple et savoureuse

Nos desserts à 6 euros

- **Velours de cacao** crème onctueuse au chocolat
- **Riz au lait** et zestes d'orange, dessert gourmand à la texture compacte
- **Crumble aux pommes** caramélisée pour vous garantir un moment de gourmandise intense

Les Vins de la maison d'hôtes

Au Mas des Brunes, nous vous proposons notre sélection de vins de l'appellation « Costières de Nîmes » élaborés par notre partenaire *Le Château Guiot* afin de vous immerger dans notre patrimoine viticole.

Costières de Nîmes - Rouge

- Domaine Château Guiot Magna Nîmes cuvée prestige – Mourvèdre et Syrah culture biologique - Bouteille 30 euros
- Domaine Château Guiot Nîmois ni toi - cuvée tradition - Grenache Syrah et Carignan- Bouteille 10 euros

Costières de Nîmes – Rosé

- Domaine Château Guiot L'enclos de la Chance Les Aiguillettes Gris frais et léger – Bouteille 10 euros

Costières de Nîmes – Blanc

- Domaine Château Guiot L'enclos de la Chance Les Aiguillettes Blanc sec obtenu à partir de sauvignon blanc et Chardonnay – Bouteille 10 euros
- Domaine Château Guiot Plaisir Coupable moelleux 100% Sémillon culture biologique – Bouteille 15 euros