

Notre philosophie est d'être au plus proche des produits et de notre environnement. Chaque assiette est pensée pour sublimer les richesses de notre terroir Camarquais.

Sans superflu, sans ajouts inutiles.

Notre carte est repensée régulièrement pour mettre en valeur le produit, au rythme de la nature et des saisons.

Nous sourçons les matières premières auprès des producteurs locaux qui font vivre le terroir Camarquais :

- poissons frais et coquillages de chez Côté Fish au Grau du Roi de pêche durable et locale ;
- légumes produits par notre maraîcher du Mas Coquillou dans les terres sableuses d'Aiques-Mortes ;
- huiles d'olive AOP Baux de Provence du Moulin Castelas et locales du moulin Soulas
- vinaigres de la Vinaigrerie des Remparts d'Aiques-Mortes, vieillis en fût de chêne et châtaignier durant 18 mois ;
- taureaux de Camarque AOP de la maison Roux à Chateaurenard ;
- canard et riz de la riziculture "Le canard des rizières" ;
- herbes fraîches et agrumes de notre jardin et marais ;
- confitures réalisées par la Cuillère Gourmande, maître confiturier près de Sommières
- miel de Camarque d'Anne Vialle



MAS DE LA FOUQUE

HÔTEL, SPA & RESTAURANT

Tous les soirs
Du mercredi au dimanche

Le Dégustation

5 temps

80€

Le Végétarien

5 temps

70€

L'Essentiel

3 temps

60€

À partir de 19h30
sur réservation