

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 ;
- huile d'olive AOP du Moulin Castelas de la vallée des Baux de Provence ;
- 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



**MAS DE LA FOUQUE**

HÔTEL, SPA & RESTAURANT

# Du mercredi au dimanche

## Chaque soir un menu unique 70€

### *Mercredi*

Soirée Bouillabaisse  
Buffet de salades  
Buffet Bouillabaisse  
Buffet de tartes

### *Jeudi*

La rouille graulenne modernisée  
La gardianne de taureau de Camargue en cannelloni  
Le miel de Camargue d'Anne en alvéoles

### *Vendredi*

Le foie gras de la maison Cotte et le chocolat de la manufacture Ome  
Le filet de mullet noir de Haute mer juste nacré  
Le miel de Camargue d'Anne en alvéoles

### *Samedi*

Soirée Paella  
Buffet de tapas  
Buffet de Paella (classique et végétarienne)  
Buffet de crèmes catalanes

### *Dimanche*

Le velouté de topinambour au café  
Le riz de Camargue en arancini  
Le chocolat "Forêt de Semuliki", pure origine Ouganda, 68%