

RESTAURANT

Ô MAZETTE

TAPAS/CARTE - BAR LOUNGE - B&B

FORMULES GROUPES

Pour vos repas de fin d'année

À PARTIR DE
15 PERSONNES



25 Rue des Tonneliers 11200 Fabrezan - 04 68 65 86 82
contact@omazette.com - www.omazette.com

FORMULE À 25€/PERSONNE

Vin (rouge, blanc, rosé) compris

NOS ENTRÉES

Tarte fine de fromage de chèvre de la ferme de Montagut (Thézan), figes rôties et pousses de salade

Muffin au potiron et jambon serrano juste poêlé, demi-œuf mollet et pousses de salade

Wraps de rillettes de saumon, crème citronnée, œufs de poisson fumé, julienne de concombre

NOS PLATS

Pavé de cerf jus corsé aux herbes de garrigue, potimarron braisé et pomme pont neuf

Suprême de poulet poché et crémé, champignons sauvages, pommes cocottes et pousses d'épinards

Brochette de dos de cabillaud, ragoût de fèves blanches, tomates cerise et chips de chorizo

NOS DESSERTS

Banoffee aux bananes, sauce caramel

Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges

Nougat glacé aux fruits secs

FORMULE À 30€/PERSONNE

Cocktail Mai Tai et softs pour l'apéritif, vin (rouge, blanc, rosé) et café compris

NOS ENTRÉES

Duo terre et mer : blinis de foie gras poêlé aux pommes et blinis de gravlax de saumon, crème de ciboulette et pousses d'épinards

Velouté de potimarron et œuf frais poché pané à la panure japonaise

Salsa de gambas grillées, tomates et avocat au pesto, brochette de noix de St Jacques

NOS PLATS

Filet de bœuf rôti au jus corsé, samossas de foie gras poêlé, et légumes croquants

Filet de loup en croûte de cacahuètes et herbes, crème de potimarron et riz sauvage

Suprême de pintade, jus aux châtaignes, pommes dauphines maison et poêlée de légumes d'automne

NOS DESSERTS

Nougat glacé aux fruits secs et fondant chocolat

Figues rôties au Banyuls, crème d'amande et glace au lait d'amande

Péché d'Eve : pomme rôtie aux épices, glace vanille et sauce toffee