

Chez Côté Mas

*Cuisine, vins et artisanat d'art,
un concentré de l'art de vivre languedocien*



La cuisine est l'une des passions de Jean-Claude Mas. Quand il n'est pas dans les vignes ou dans les caves, son plaisir est de se mettre à table à Côté Mas, non sans avoir passé un instant en cuisine avec son équipe composée de deux jeunes chefs, **Julien Gonzales**, chef de cuisine et **Maxime Forget**, chef pâtissier.

Leur cuisine, élaborée selon la saison, est inventive et privilégie les produits de la région. On peut les trouver aussi en train de récolter les légumes du potager qui jouxte le restaurant ou cueillir les fruits des vergers de la propriété. Même l'huile d'olive provient des oliveraies et du moulin du domaine.

La carte des vins fait la part belle aux terroirs travaillés par Jean-Claude Mas. Vous aurez plaisir à y découvrir la large palette des appellations du Languedoc : Pézenas, Grés de Montpellier, Terrasses du Larzac et même des vins du Roussillon.

La décoration n'est pas laissée au hasard : la vaisselle, le nappage sélectionnés dans les bonnes maisons, les meubles réalisés par des artisans locaux dans des matériaux nobles et, pour jouer avec tous les sens, l'espace ponctué de tableaux et de pièces d'artisanat d'art.

La nature n'est jamais loin à Côté Mas... Du restaurant et de sa terrasse, aux beaux jours, on peut profiter d'une vue exceptionnelle à 180° depuis le Canigou, jusqu'à la Montagne Noire en passant par le Mont-Baudile.

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 32 € / Entrée, Plat, Dessert 39 €
Menu Confiance (le soir) 65 €

Amélie Salat

Chef de projet événementiel
Event Manager
Tel : +33 (0)4 67 90 85 21
asalat@paulmas.com

Domaines Paul Mas

Route de Villeveyrac
34530 Montagnac
France

Tel://+33 4 67 90 16 10 Fax (Standard) :
+ 33 4 67 98 00 60



Vin officiel des événements et espaces Ateliers d'Art de France