

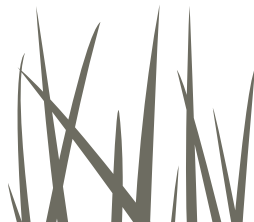


LE MAS DES HERBES BLANCHES



Aujourd'hui le vrai luxe,  
c'est de retrouver  
les plaisirs simples.

*Paul Bocuse*





LE MAS DES HERBES BLANCHES



**Soupe glacée de tomates acidulée au vinaigre balsamique de Modène,  
bouchée croustillante de feta et tapenade d'olives noires**

*Tomato soup gaspacho acidulated with modene balsamic vinegar  
crisp feta and black olive tapenade*

- 16 € -

**Ma petite boîte de sardines confites à l'huile d'olives, beurre demi-sel**

*My little tin of sardines candied in olive oil, salted butter*

- 17 € -

**Mesclun de haricots verts à l'huile de noisettes,  
brousse de brebis, fines tranches de Jambon Mangalitza**

*Green bean mesclun with hazelnut oil, soft goat cheese, thin ham slices « Mangalitza »*

- 21 € -

**Mozzarella au parfum de basilic,  
tomates à la fleur de sel Camargue, crumble de pain à l'ail**

*Mozzarella in basil essence, tomatoes sprinkled with camargue salt & garlic bread crumble*

- 21 € -

**Saumon Label Rouge mariné comme un gravelax,  
féroce d'avocats, vinaigrette de betteraves**

*Quality label gravelax like salmon, avocado & beetroot vinaigrette*

- 20 € -

**Prix nets, taxes et service compris.**

**N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.**

*Net prices, taxes and service included.*

*Do not hesitate to ask us for the allergens list.*





LE MAS DES HERBES BLANCHES



**Belle entrecôte Charolaise grillée, sauce béarnaise**

*Beautiful clark Charolaise entrecôte, bearnaise sauce*

- 29 € -

**Dos de daurade royale, petit épeautre de Sault au parmesan,  
bouillon de coquillages acidulé**

*Back of royal sea bream, small spelled sault  
with parmesan cheese, shell broth acidulous*

- 26 € -

**Le Mas burger au cheddar et confit d'oignons**

*The Mas burger with cheddar cheese and onion confit*

- 25 € -

**Dos de cabillaud cuit sur la peau, poêlée de courgettes  
aux pignons de pin et tomates confites, sauce pistù**

*Cod loin cooked on the skin, fried zucchini  
with pine kernel and dried tomatoes, pistou sauce*

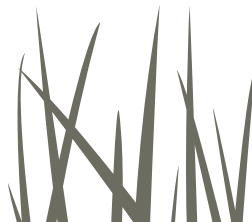
- 27 € -

**Prix nets, taxes et service compris.**

**N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.**

*Net prices, taxes and service included.*

*Do not hesitate to ask us for the allergens list.*





LE MAS DES HERBES BLANCHES



**Fines tranches de Tomme de brebis à l'huile d'olives**

*Thin slices of sheep's Tomme cheese with olives oil*

- 8 € -

**La douceur du moment**

*sweetness of the moment*

- 11 € -

**Crème brûlée à la lavande, caramélisée au sucre cassonade**

*Crème brûlée with lavender, brown sugar caramelized*

- 10 € -

**Riz au lait onctueux à la vanille Bourbon**

*Bourbon vanilla rice pudding*

- 11 € -

**Coupe de glaces ou sorbets**

*Cup of ice cream or sorbet*

- 3 € la boule -

**Coupe de fruits rouges chantilly**

*Cup of red fruits and chantilly*

- 13 € -

**Prix nets, taxes et service compris.**

**N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.**

*Net prices, taxes and service included.*

*Do not hesitate to ask us for the allergens list.*

