



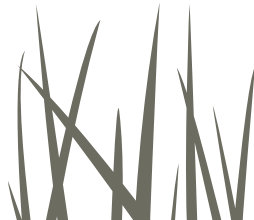
LE MAS DES HERBES BLANCHES



L'Épicurien

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

PAUL BOCUSE





LE MAS DES HERBES BLANCHES



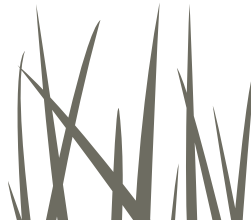
Risotto carnaroli au parmesan affiné de Maître Pellegrini et Truffes d'été - *plat signature*
Carnaroli risotto with ripened parmesan cheese from Maître Pellegrini and summer truffles - signature dish
- 30 € -

**Œuf de poule poché, oignons confits au lard fumé,
crémeux d'artichauts, écume de noisettes**
*Poached hen's egg, onion confit with smoked bacon,
artichoke cream, hazelnut foam*
- 24 € -

**Foie gras de canard mi cuit aux 4 épices, figue rôtie,
chutney de pommes Granny Smith et myrtilles, crumble de noix**
*Semi-cooked duck foie gras and 4 spices, roasted fig,
granny smith apple and blueberry chutney, walnut crumble*
- 29 € -

**Velouté de potiron, méli-mélo de champignons
et châtaignes aux herbes, gambas snackées**
*Pumpkin creamy soup, mushrooms and chestnut
medley with herbs, lightly grilled gambas*
- 26 € -

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



Dos de cabillaud en épais filet à l'ail frais, pommes de terre Charlotte et oignons grelots confits en cocotte comme le faisait ma mère, girolles, mousseux de champignons nobles

Cod Fish thick filet with fresh garlic, Charlotte potatoes and candied onion en cocotte as used to do my mother, Girolles, noble mushroom foaming

- 35 € -

Filet de loup à la fleur de sel de Camargue, fenouil cru et cuit en basse température, jus de volaille aux agrumes

Seabass Filet with salt flower from Camargue, raw and low temperature cooked fennel, poultry cooking juice with citrus fruits

- 36 € -

Filet de bœuf cuit au sautoir, courgettes snackées à l'huile d'olive des Baux de Provence, pomme de terre grillée au romarin du Mas, jus de viande fumé

Beef filet cooked in a sautoir, lightly grilled courgettes with regional olive oil, grilled potatoe and Rosemary from the garden

- 39 € -

Carré d'Agneau de pays au piment d'Espelette, variation autour de la carotte, pesto, jus au grain de moutarde à l'ancienne

Regional lamb and Espelette pepper, carrot textures variation, pesto, cooking juice with whole-grain mustard

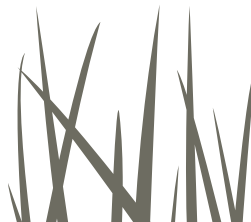
- 38 € -

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



Nos fromages affinés par Maître René Pellegrini de l'Isle-sur-la-Sorgue
Matured cheeses by the Maître fromager René Pellegrini from l'Isle sur la Sorgue

- 20 € -

**Figues fraîches au naturel, tarte croustillante aux noix de pécan,
quintessence de vin de Porto, glace sirop d'Erable**
Natural fresh figs, crispy pie with pecan nut, Porto wine, Maple syrup ice-cream

- 15 € -

Croustillant de poires pochées et chocolat Vénézuéla 72%, sorbet à la poire
Crispy poached pear and Venezuela chocolate 72%, pear sorbet

- 14 € -

Baba au rhum, crumble coco, chantilly vanillée, sorbet agrumes
Rum baba, coconut crumble, vanilla whipped cream, citrus sorbet

- 14 € -

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.

