



LE MAS DES HERBES BLANCHES



# L'Épicurien

## ENTRÉES STARTERS

### Le risotto *The risotto*

**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 € -

### L'œuf *The egg*

**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 € -

### Le foie gras *The duck foie gras*

**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 € -

### Le velouté *The creamy soup*

**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



# L'épicurien

## PLATS MAIN COURSES

### LA TERRE THE EARTH

#### **Le bœuf** *The beef*

**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 € -

#### **L'agneau de Pays** *The local lamb*

**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



# L'Épicurien

## PLATS MAIN COURSES

### LA MER THE SEA

#### **Le cabillaud** *The cod*

**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 € -

#### **Le loup** *The seabass*

**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 € -



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



# L'Épicurien

## DOUCEURS DESSERTS

### Les fromages *Cheeses*

**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 € -

### La figue *The fig*

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

- 15 € -

### La poire *The pear*

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

- 14 € -

### Le baba au rhum *The rum baba*

**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.*



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
\* \* \* \* \*

L'Épicurien

FOURNISSEURS SUPPLIERS

**Légumes** *Vegetables*  
Coin de Jardin, Robion (84)

**Boucherie** *Butchery*  
Boucherie Joassan Frères, Sault (84)

**Poissons** *Fishes*  
L'Écrevisse, Rungis (94)

**Huile d'olive** *Olive oil*  
Moulin Bastide du Laval, Cadenet (84)

**Pain** *Bread*  
Fournil de Mamie Jeanne, Gordes (84)

**Épicerie fine** *Delicatessen shop*  
Eymofruit, Pezenas (34)

