



LE MAS DES HERBES BLANCHES



La Table du Mas

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard *Duck foie gras*

Escalope poêlée à la fleur de sel de Camargue, crème d'ail,
nage au fumet de crustacés, légumes fondants

Pan-sautéed escalope with pure sea salt, garlic cream, shellfish stock, vegetables fondant

- 38 € -

Le crabe *The crab*

En raviole ouverte, émulsion verte au citron vert,
vinaigrette de miel-soja

Crab ravioli, lime emulsion, honey and soya vinaigrette

- 37 € -

La langoustine *The Dublin Bay prawn*

Rôtie au naturel, fraîcheur de fenouil au Muscat de région,
abricot au naturel, dentelle à l'encre de seiche

Just roasted, fresh fennel cooked with local « Muscat » wine, apricot, squid ink lace

- 37 € -

La truffe *The truffle*

Râpée sur un délicat risotto Carnarolli au parmesan affiné - *plat signature*

Grated on a delicate Carnaroli risotto with matured parmesan cheese - signature dish

- 39 € -

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



La Table du Mas

PLATS MAIN COURSES

LA TERRE THE EARTH

Le Pigeon *The pigeon*

Suprêmes cuits à la goutte, cuisses confites à l'ail,
artichauts rôtis en barigoule,
jus de vin au porto, Truffe d'été

*Supreme flawlessly cooked, legs confit with garlic,
artichoke roasted à la barigoule, porto wine jus, summer truffle*

- 44 € -

L'agneau de Pays *The local lamb*

Filet fumé au romarin de mon jardin,
variation de tomates plein champs en différentes textures, jus au thym

*Filet smoked with rosemary from our garden,
tomatoes texture variations, thyme stock*

- 45 € -

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



La Table du Mas

PLATS MAIN COURSES

LA MER THE SEA

La lotte *The monkfish*

Rôtie à l'huile des Baux, pommes de terre confites au romarin,
légumes de saison, caviar français de la maison Kaviari,
coulis de tomates au basilic frais et échalote

*Roasted with regional olive oil, potatoe confit with rosemary,
seasonal vegetables, french caviar from la maison Kaviari,
Tomato coulis with fresh basilic and shallot*

- 48 € -

Le homard *The lobster*

De nos côtes, rôti à la verveine citron, carottes,
pointes d'asperges vertes du midi de Monsieur Guy de Robion,
condiments citrus

*From our coasts, roasted with lemon verbena, carrots,
asparagus tips from Mr. Guy de Robion, citrus condiment*

- 56 € -

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



La Table du Mas

DOUCEURS DESSERTS

Les fromages *Cheeses*

Assiette de fromages affinés par notre maître fromager René Pellegrini, L'Isle-sur-la-Sorgue
Cheese plater by our master cheese maker René Pellegrini from Isle-sur-la-Sorgue

- 20 € -

Le chocolat *The chocolate*

Sphère chocolatée, framboises, mousses chocolat Manjari, biscuit Sacher
Chocolate sphere, raspberries, Manjari chocolate mousse, Sacher biscuit

- 18 € -

La cerise *The cherry*

En trompe l'œil, ganache à la fève de Tonka, eau de cerises, sorbet
In trompe l'oeil style, Tonka bean ganache, kirsch, cherry sorbet

- 18 € -

L'abricot *The apricot*

**En différentes textures, crémeux à l'huile d'olive de la vallée des Baux,
glace au citron vert vanillé**

In various texture, crémeux with regional olive oil, lime ice cream ans vanilla hint

- 18 € -

La framboise *The raspberries*

Comme un mille feuille, ganache verveine du domaine, sorbet framboise, framboises fraîches
As a millefeuille, vervain ganache from our garden, rapsberry sorbet, fresh rapsberries

- 18 € -



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



La Table du Mas

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)

