



LE MAS DES HERBES BLANCHES



La Table du Mas

BISTRO MENU

ENTRÉES STARTERS

Le thon *The tuna*

Mi-cuit, fin caviar d'aubergines, jus réduit d'une bohémienne de légumes,
tomates confites à l'huile d'olive des Baux

*Mi-cuit, fine aubergine dip, vegetables reduced juice,
tomato confit with regional olive oil*

- 23 € -

La truffe *The truffle*

En délicat risotto au parmesan affiné de notre Maître Fromager

Delicate risotto with parmesan ripened by our Maître Fromager

- 30 € -

Le foie gras de canard *The duck foie gras*

Poêlé aux figues, écume de vin de Porto,
oignons doux en texture, croustillant de pain d'épices

Fried fig, Porto wine foam, soft onions, crispy gingerbread

- 25 € -

L'artichaut *The artichoke*

Poivrade, en mousseline, en tempura, écume d'une barigoule, coquillages

Poivrade, en mousseline, tempura, barigoule foam, shellfish

- 23 € -

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

BISTRO MENU

PLATS MAIN COURSES

LA TERRE THE EARTH

Le bœuf *The beef*

En filet cuit au sautoir, girolles aux herbes fraîches,
purée de pomme de terre Vitelotte, jus de viande corsé

*Fillet sauteed, girolles with fresh herbs,
Vitelotte potato purée, well-seasoned jus*

- 33 € -

La volaille fermière *The farm poultry*

Rôtie à l'ail frais, carotte fondante, mousseline de carottes aux graines de moutarde,
croustillant d'échalotes, jus au gingembre

*Roasted with fresh garlic, soft carrots, carrot mousseline with mustard seeds,
crispy shallots, ginger jus*

- 31 € -

Le veau *The veal chop*

Servi en côte pour 2 personnes, découpée devant vous...
Ecrasé de pommes de terre à la Tartuffa, jus de viande à l'huile de truffe

*Served for 2 people, chopped in front of you...
Mashed potatoes à la Tartuffa, meat jus with truffle oil*

- 70 € -



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

BISTRO MENU

PLATS MAIN COURSES

LA MER THE SEA

La Saint-Jacques *The scallops*

**Nacrée au beurre mousseux, crémeux de patates douces aux éclats de châtaignes,
copeaux de parmesan, chips croustillante de lard fumé**

*Cooked in a foaming butter, sweet potatoes creamy purée with chestnut slivers,
parmesan shavings, smoked lard crispy chips*

- 35 € -

La daurade royale *The sea bream*

**Cuite au naturel, chou fleur en texture, écume de noisettes,
râpée de chou graffiti, jus de volaille à l'huile de truffe**

*Natural cooked, cauliflower, hazelnuts foam, grated purple cauliflower,
poultry jus with truffle oil*

- 32 € -



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

BISTRO MENU

DOUCEURS DESSERTS

Les fromages *Cheeses*

Assiette de fromages affinés par notre Maître Fromager René Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue

Cheese platter by our master cheese maker René Pellegrini from Isle-sur-la-Sorgue

- 17 € -

Le chocolat *The chocolate*

Crèmeux intense de Tulakalum 75%, glace caramel, coulis choco / caramel

Intense Valrhona Tulakalum 75% Chocolate Creamy Dessert, Brownie Biscuit, Caramel Ice Cream, Chocolate and Caramel Coulis

- 16 € -

La poire *The pear*

En texture : pochée / en mousse / compotée, biscuit amandes, meringue

In different textures : poached, foam and compotée, almond biscuits, meringue

- 15 € -

La mangue *The mango*

Espuma de mangue / passion, sorbet noix de coco, streusel coco

Mango and passion fruit foam, coconut sorbet, coconut streusel

- 16 € -

La mandarine *The mandarin*

En tarte croustillante, mousse légère de mandarine, sorbet fromage blanc vanillé

Crispy pie, light mandarin foam, vanilla fromage blanc sorbet

- 15 € -

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.