



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Menu

MENU DÉCOUVERTE - 98€

«DÉCOUVERTE» MENU - 98€

NOS GRIGNOTAGES OUR SNACKING

MISE EN BOUCHE APPETIZER

LA TRUFFE THE TRUFFLE

En délicat risotto Carnarolli au parmesan

Grated on a delicate Carnaroli risotto with matured parmesan cheese

LA LOTTE THE MONKFISH

**Rôtie à l'huile des Baux, pomme de terre confite 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 confite with rosemary,
seasonal vegetables, french Caviar from la maison Kaviari, tomato coulis with fresh basil and shallot*

L'AGNEAU DE PAYS THE LOCAL LAM

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

LA DOUCEUR DE LÉA LÉA'S SWEETNESS

LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE

Sphère chocolatée, framboises, mousseux chocolat Manjari, biscuit Sasher

Chocolate sphere, raspberries, Manjari chocolate mousse, Sasher biscuit

Menus servis pour l'ensemble de la table.
Prix nets, taxes et service compris.
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.
*Menus served for all the table.
Net prices, taxes and service included.
Do not hesitate to ask us for the allergens list.*