



LE MAS DES HERBES BLANCHES



# menu évasion

ESCAPE MENU

81€

## L'ENTRÉE STARTER

LA TRUFFE THE TRUFFLE

en délicat risotto d'un riz Carnarolli au parmesan affiné de la Maison Pellegrini  
de L'Isle-sur-la-Sorgue et sa truffe d'été

*in a delicate risotto of Carnarolli rice with matured parmesan from the Maison Pellegrini  
from l'Isle-sur-la-Sorgue and its summer truffle*

## LE POISSON FISH

LE LIEU JAUNE THE POLLACK

à la fleur de sel de Camargue, choux fleurs de saison,  
figue rotie légèrement confite et jus de volaille

*with fleur de sel de Camargue, seasonal cauliflower,  
roasted figs lightly confit and poultry juice*

## LA VIANDE MEAT

L'AGNEAU DE PAYS DES FRÈRES JOASSAN DE SAULT  
JOASSAN DE SAULT BROTHERS' COUNTRY LAMB

la selle piquée au romarin, mousseline de fèves, socca, épaule confite 7 heures,  
girolles au jus et texture d'oignons  
*saddle of lamb with rosemary, bean mousseline, Socca, shoulder confit for 7 hours,  
chanterelle mushrooms in juice and onion texture*

## LE DESSERT DESSERT

LE MANJARI NOIR (64%) THE BLACK MANJARI (64%)

barre craquante à la fleur sel de Camargue et sa fraîcheur de framboise  
*crunchy bar flavoured with salt of the Camargue and fresh raspberry*



RELAIS &  
CHATEAUX