



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

LA TRUFFE D'ÉTÉ THE TRUFFLE 39€

en délicat risotto d'un riz Carnaroli au parmesan affiné de la Maison Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue et sa truffe d'été
in a delicate risotto of Carnaroli rice with matured parmesan from the Maison Pellegrini from l'Isle-sur-la-Sorgue and its summer truffle

LE TOURTEAU THE CRAB 37€

éffiloché aux agrumes, avocat en texture, zestes de citron vert et sa bisque glacée de crustacés infusée à la badiane
with citrus fruits, avocado, and shellfish bisque sauce infused with star anise

LA LANGOUSTINE THE PRAWN 36€

en chaud-froid, haricots de Paimpol aux herbes et son bouillon de bœuf au beurre truffé
hot and cold, Paimpol beans with herbs and beef broth with truffle butter

LA TRUITE THE TRUIT 31€

au sucre et sel de Camargue, caviar Baeri de la maison Kaviari, condiment betterave et crème d'aneth et raifort
with sugar and salt from the Camargue, Baeri caviar from Kaviari, beet condiment, cream of dill and horseradish



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

notre carte

OUR MENU

LES PLATS DU MAS - LA TERRE - MAIN COURSES - MEATS -

LE BŒUF CHAROLAIS *THE BEEF* 45€

céleri rave en texture, cèpes rotis à cru à l'ail frais,
pesto de persil aux pignons et écume d'amandes
*celery root in texture, ceps roasted with fresh garlic,
parsley pesto with pine nuts and almond foam*

L'AGNEAU DE PAYS DES FRERES JOASSAN DE SAULT 40€

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 VEAU (POUR 2 PERSONNES) *THE VEAL* 85€

belle côte découpée devant vous, polenta crémeuse à la tartuffa
et ciboulette, jus de viande au vin de Porto
*beautiful chop cut in front of you served with creamy polenta
with tartuffa and chives and meat juice with porto wine*



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

LES PLATS DU MAS - LA MER - MAIN COURSES - FISHES -

LA SAINT-JACQUES THE SCALLOPS 41€

nacrées au beurre demi sel, crémeux de patates douces,
éclats de châtaignes et écume d'une carbonara au lard de Pata Négra
*Pearly with half-salt butter, creamy sweet potatoes, chestnut slivers and
carbonara foam with Pata Negra bacon*

LE LOUP THE SEABASS 40€

cuit sur la peau, fricassée d'artichauts, duxelle de champignons nobles
et fumet de poissons corsé
*with fleur de sel de Camargue, seasonal cauliflower,
roasted figs lightly confit and poultry juice*

LE LIEU JAUNE THE POLLACK 40€

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 Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

LES FROMAGES ET LES DOUCEURS DU MAS CHEESES AND SWEETS FROM THE MAS

LES FROMAGES DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER **CHEESES 22€**
sélections de fromages affinés de Chez Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue
selection of cheeses from Chez Pellegrini in L'Isle-sur-la-Sorgue

LES DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER CLÉMENT BOURDAIS
SELECTION OF FAMOUS DESSERTS MADE BY OUR OWN CHEF CLÉMENT BOURDAIS

LE MANJARI **THE MANJARI 18€**
barre craquante à la fleur sel de Camargue et sa fraîcheur de framboise
crunchy bar flavoured with salt of the Camargue and fresh raspberry

LE NOIX **THE NUTS 18€**
en sablé croustillant, crémeux butternut épicé, cassis et crème glacé praliné-cèpe
crunchy shortbread, spicy butternut cream, praline-cèpe ice cream and blackcurrant

LE MARRON **THE BROWN 18€**
façon Montblanc revisité, confit d'agrumes et sa glace vanille - cognac
Montblanc style, citrus confit and vanilla - cognac ice cream

LA FIGUE **THE FIG 18€**
rôtie au porto, mousse chocolat blanc Opalys,
gingembre et sa glace fromage blanc agastache
*roasted with port wine, Opalys white chocolate mousse,
ginger and white cheese agastache ice cream*