



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



NOTRE CARTE OUR MENU

LES ENTRÉES STARTERS

La truffe d'été *The summer truffle*

Finement râpée sur un délicat risotto de riz Carnaroli
au parmesan affiné de la Maison Pellegrini de l'Isle-sur-la-Sorgue

Carnaroli risotto with ripened parmesan cheese from Maître Pellegrini and summer truffle

36 €

Le foie gras de canard français *The duck foie gras*

Mi-cuit aux 4 épices, fleur de sel de Camargue,
chutney de fraises de pays au basilic vert, gel de fraises

Semi-cooked duck foie gras and 4 spices, strawberry of basilic chutney, strawberry gel

31 €

La truite *The trout*

Marinée au sel et sucre, quelques grains de caviar,
zestes d'agrumes, pickles de légumes

Marinated in salt and sugar, caviar, citrus zest, vegetables pickles

33 €

Les langoustines *The Dublin Bay prawns*

En fraîcheur, condiment fenouil acidulé, crémeux de vinaigre de framboises,
écume de verveine-citron de mon jardin

Just roasted, fennel condiment, creamy raspberry vinegar, verbena-lemon foam

35 €

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.*



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



NOTRE CARTE OUR MENU

LES VIANDES MEATS

Le bœuf *The beef*

**Le filet au sautoir, pomme de terre confite,
échalote, caviar de la Maison Kaviari**

Beef filet cooked in a sautoir, potato candied, shallots and caviar from Kaviari

39 €

L'agneau de la Boucherie Joassan *The local lamb*

**Selle rôtie à l'ail, fin caviar d'aubergines,
oignons du Vaucluse dans l'esprit d'une pissaladière**

Filet roasted of garlic, eggplants caviar, onions way « pissaladière »

40 €

Le veau (pour 2 personnes) *The veal (for 2 persons)*

**Belle côte rôtie au beurre moussieux, découpée devant vous,
écrasé de pommes de terre charlotte, jus à la truffe**

*Veal chop simply roasted with foamy butter,
mashed potatoes and tasty truffle oil juice*

80 €

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.*





La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



NOTRE CARTE OUR MENU

LES POISSONS FISHES

Le loup de ligne *The seabass*

Cuit sur la peau, courgettes de chez Guy de Robion, snackées à la plancha à l'huile des Baux de Provence, rouille, olives taggiasche, jus d'une soupe de poissons
In fillet cooked on the skin side, lightly zucchini with regional olive oil, taggiasche olives, fishs soup juce

36 €

Le Saint-Pierre *The John Dory **

En filet rôti au four, petit épeautre de Sault condimenté à la cébette, bouillon d'une marinière de coquillages
Baked John Dory, spelt and cebette condiment, shellfish bouillon

38 €

La daurade royale *The seabream*

Au naturel, carottes en différentes textures, jus de viande à la milanaise
Natural, carrots texture, milanaise juice

36 €

* plat avec gluten
contains gluten

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.*





La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



NOTRE CARTE OUR MENU

LES DESSERTS DESSERTS

Les fromages *The cheeses*

Sélection de fromages affinés par notre Maître Fromager Pellegrini de l'Isle-sur-la-Sorgue
Cheeses selection

22 €

La fraise *The strawberry **

En espuma, crème glacée à la menthe du jardin du Mas,
biscuit à la fleur de sel de Camargue, meringue

Espuma way, mint from the Mas ice cream, unrefined sea salt biscuit, meringue

16 €

Le chocolat noir Tulakalum *The dark chocolate Tulakalum **

De la Maison Valhrona, crémeux intense de chocolat, glace Ivoire vanillé

From the Maison Valhrona, intense creamy chocolate, Ivory vanilla ice cream

18 €

Le citron *The lemon **

En texture, sablé à l'huile d'olive, gel yuzu, citron confit

Textured, olive oil shortbread, yuzu gel, preserved Lemon

17 €

La pêche *The peach **

En tuile croustillante, confit de pêches blanches à la verveine, sorbet de pêches jaunes

Crispy tile, preserved white peach with verbena, yellow peach sorbet

17 €

* plat avec gluten
contains gluten

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.*



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



NOTRE CARTE OUR MENU

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*

Boulangerie Lyse, Coustellet (84)

Épicerie fine *Delicatessen shop*

Eymofruit, Pezenas (34)

