



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



MENU ÉVASION ESCAPE MENU

79 €

Les gambas *The king prawns*

En fraîcheur, velouté glacé de courgettes vertes de Robion,
condiment de tomates plein champs au basilic

Freshly, zucchini iced velouté from Robion, tomatoes and basil condiments

-

Le turbot *The turbot*

Fèves, cébettes, bouillon d'une marinière au safran du Luberon, zestes de citron vert

Beans, shallots, safran broth from Luberon, lime zests

-

Le filet mignon de veau *The veal filet mignon **

En médaillon, abricot de pays rôti au romarin,
pressé de polenta snacké à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

*Medaillon way, rosemary roasted apricot,
pan fried polenta « Pressé » with olive oil from « Les Baux-de-Provence »*

-

La cerise de Provence *The cherry from Provence*

Riz noir de Camargue soufflé, crème diplomate,
cerises confites au pesto de basilic acidulé, sorbet cerises

*Puffed black rice from Camargue, « Diplomate » cream,
preserved cherry served with acidic basil pesto, cherries sorbet*

* 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.*

