



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

LA TRUFFE D'ÉTÉ 39€

THE TRUFFLE

en délicat risotto d'un riz Carnaroli, parmesan affiné de la maison Pellegrini,
truffe d'été rapée finement

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

L'ŒUF BIO DU LUBERON DE CHEZ SAMANTHA 31€

THE EGG

le jaune confit, crémeux d'artichauts aux oignons doux,
voile de Lard de Pata Negra, écume de parmesan

*Half cooked running egg,, creamy artichokes with sweet onions,
Pata Negra bacon and parmesan foam*

LE TOURTEAU 37€

THE CRAB

en émietté aux agrumes, caviar Baeri de Kaviari, avocat, bisque de crustacés à la badiane
with citrus fruits, avocado, Kristal caviar from Kaviari, and shellfish bisque with star anise

LA LANGOUSTINE 37€

THE PRAWN

en fraîcheur aux zestes de citron vert, condiment de fenouil au vin moelleux et anis étoilé,
framboises en texture, écume de verveine citron du jardin

*Fresh with lime zest, fennel condiment with sweet wine and star anise,
raspberries textured and lemon verveine foam from the garden*



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

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

L' AGNEAU DE PAYS DE LA BOUCHERIE JOASSAN DE SAULT 40€ THE LAMB

la selle rôtie au romarin du Domaine, houmous de pois chiches,
pois chiches mijotés, jus au pesto de basilic vert
*roasted lamb with rosemary from the Domaine, chick-pea hummus,
stewed chick-peas and green basil pesto juice*

LE BŒUF CHAROLAIS 45€ THE BEEF

à la fleur de sel de Camargue, croustillant de piperade de poivrons
au piment d'Espelette, anchois, aubergines, courgettes à la plancha
*roasted beef filet with Camargue salt, crispy bell pepper piperades
with Espelette pepper, anchovies, eggplant and snack zucchini*

LE VEAU 85€ THE VEAL

belle côte nourrie au beurre moussieux découpée devant vous,
polenta à la tartuffa, jus de viande au vin de Porto
*veal chop cooked with butter, cutout in front of you, truffle polenta
and meat juice in Porto wine with tartuffa and chives, meat gravy*



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

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

LE CHAPON DE MER DE LIGNE 45€

THE CHAPON

cuit au plat, tomate noire de Crimée rôtie, rouille,
soupe de poisson au Pastis de la Maison Manguin en Avignon
*baked chapon fish, roasted black Crimean tomato, rouille sauce and fish soup
with Pastis from Maison Manguin in Avignon*

LE LOUP 42€

THE SEABASS

en beau filet, fèves aux olives Taggiashe dans un jus aux oignons,
girolles de pays, écume légère de girolles
*beans with Taggiashe olives in onions juice,
local girolles, light foam of girolles*

LA DAURADE ROYALE 39€

THE SEA BREAM

petit épeautre de Sault au parmesan, cébette rôtie,
jus de volaille au chorizo Ibérique, tomates cerises confites
*small Sault épeautre with parmesan, roasted cebette,
poultry juice with Iberian chorizo and confit cherry tomatoes*



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

LA RHUBARBE THE RHUBARB 18€
confite dans un sirop, glacé verveine, fraises et poivre de Sichuan
*a confit of rhubarb stewed in its own syrup and served with verbena,
Sichua pepper and strawberry*

L'ABRICOT THE APRICOT 18€
en texture, poché à la cardamome verte, ganache montée au chocolat Jivara 40%,
glace au sésame noir, noisettes grillées
*poached with green cardamom, Ganache made with Jivara chocolate 40%,
black sesame ice cream and roasted hazelnuts*

LA PÊCHE THE PEACH 19€
rôtie au miel IGP de La Roumanière, crème glacée huile d'olive des Baux et thym du Mas,
eau florale aux herbes du jardin
*roasted with IGP honey from La Roumanière, ice cream with olive oil from
Les Baux and thyme from the Mas, floral water with garden herbs*

LE MANJARI NOIR 64% THE MANJARI 19€
barre craquante à la fleur de sel de Camargue, fraîcheur framboise
crunchy bar flavoured with salt of the Camargue and fresh raspberry