



LE MAS DES HERBES BLANCHES



menu évasion

ESCAPE MENU

81€

L'ENTRÉE STARTER

LA TRUFFE D'ÉTÉ *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*

LE POISSON FISH

LE LOUP *THE SEABASS*

fèves aux olives tagghiashe et tomates confites,
écume de girolles subtilement citronée

*beans with Tagghiashe olives in onions juice,
local girolles, light foam of girolles*

LA VIANDE MEAT

L'AGNEAU DE PAYS *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 DESSERT DESSERT

LE MANJARI *THE MANJARI*

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



RELAIS &
CHATEAUX