



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

LE TOURTEAU

THE CRAB

éffiloché aux agrumes, avocat, caviar Kristal de la Maison Kaviari, sa bisque glacée de langoustines
with citrus fruits, avocado, Kristal caviar from Kaviari, and langoustines bisque sauce
36€

LA TRUFFE

THE TRUFFLE

en délicat risotto d'un riz Carnarolli au parmesan affiné de la Maison Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue et sa truffe d'été
In a delicate risotto of Carnarolli rice with matured parmesan from the Maison Pellegrini fom l'Isle-sur-la-Sorgue and its summer truffle
38€

FOIE GRAS MAISON FAÇON « SUD OUEST » DE NOTRE CHEF OUR CHEF'S HOMEMADE FOIE GRAS « SOUTH WEST » STYLE

mi-cuit mariné au vin de Porto, crumble de spéculos et chutney de poires provençales
foie gras terrine marinated in Porto wine, speculos crumble and pear chutney from the Provence region
30€

L'ŒUF DE POULE DU LUBERON

THE LUBERON HEN'S EGG

au cœur coulant, oignons confits au lard de Colonnata, crémeux de pommes de terre et truffe d'été
poached egg, onions confit with Colonnata bacon, creamy potatoes and summer truffle
29€



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 -

L'AGNEAU DE PAYS THE COUNTRY LAMB

selle rôtie à l'ail, son caviar d'aubergines à la crème de sésame, socca, fèves et jus d'agneau au curry
roasted with garlic, aubergine caviar with sesame cream, socca, beans and curry lamb gravy
39€

LE BŒUF CHAROLAIS THE CHAROLAIS BEEF

filet de bœuf de la boucherie Joassan de Sault, carottes en texture infusées à la badiane et agrumes, son jus dans l'inspiration d'une daube provençale
filet of beef from the local Joassan de Sault butcher's shop, carrots infused with star anise and citrus fruits and juice inspired by the Provence region
41€

LA PIECE DU CHEF (POUR 2 PERSONNES) THE CHEF'S SPECIALITIES (FOR 2 PEOPLE)

belle côte de veau rôtie au romarin du Domaine, polenta crémeuse à la tartuffa et ciboulette, jus de viande
beautiful roasted veal chop, fresh local rosemary, creamy polenta with tartuffa and chives, meat gravy
80€



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



notre carte

OUR MENU

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

LE CABILLAUD THE COD FISH

cuit délicatement, crémeux de fenouil, fenouil cru aux herbes, condiment citron, bouillon de coquillages au safran du Luberon
delicately cooked, creamy fennel, crispy raw fennel with herbs, lemon condiment, shellfish broth with Luberon saffron

38€

LE TURBOT THE TURBOT

nourri au sel de Camargue, artichauts crémeux et croquant, son jus de volaille au beurre truffé
with Camargue salt, creamy and crunchy artichokes, chicken gravy with truffle butter

40€

LE SAINT-PIERRE THE SAINT-PIERRE FISH

rôti, jus d'oignons caramélisés, courgettes de chez Guy de Robion, olives Tagghiashes et pissaladière
roasted in a caramelised onion gravy, courgettes from Guy de Robion, Tagghiashes olives and pissaladière

38€



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 CHEESES

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

21€

Les douceurs étoilées de notre Chef Pâtissier Clément Bourdais

Selection of famous desserts made by our own chef Clément Bourdais

LE MANJARI NOIR (64%) THE BLACK MANJARI (64%)

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

18€

LA RHUBARBE FLORALE FLOWERING RHUBARB

confite dans son sirop accompagné de son glacé verveine, poivre Sichua et fraises
a confit of rhubarb stewed in its own syrup and served with verbena, Sichua pepper and strawberry

17€

LA MYRTILLE EN DUO THE BLUEBERRY

choux garni d'une ganache chocolat blanc à la lavande, myrtille et cassis de Provence, glace sarrasin
choux topped with a white chocolate ganache with lavender, blueberry and blackcurrant from Provence, buckwheat ice cream

18€

LA FRAISE DE PAYS STRAWBERRY

l'intemporel fraisier sur sa base de sablé breton de mon enfance et son sorbet
the classic strawberry cake on a breton shortbread base from my childhood and its sorbet

17€

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