



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## menu évasion

ESCAPE MENU

81€

### L'ENTRÉE STARTER

#### 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 from L'Isle-sur-la-Sorgue and its summer truffle*

### LE POISSON FISH

#### 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*

### LA VIANDE MEAT

#### 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*

### LE DESSERT DESSERT

#### 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*

