



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## room service

12 H - 14 H • 19 H - 21 H

### ENTRÉES

#### STARTERS

Foie gras de canard mi cuit avec son chutney  
du moment

*Duck foie gras with its chutney of the moment*

35 €

Salade mixte tomates et concombres

*Mixed tomatoes and cucumbers salad*

15 €

Salade César aux anchois et volaille fermière

*Caesar salad with anchovies and farm poultry*

26 €

Gaspacho melon au miel de provence et menthe  
fraîche de notre jardin

*Melon gaspacho with provence honey & fresh mint*

19 €

Tomates de couleur de plein champs avec sa burrata  
et basilic

*Burrata, tomatoes & fresh basil*

25 €

Assiette de saumon fume, beurre demi sel - H24 -

*Smoked salmon & salted butter*

28 €

Assiette de jambon serrano, beurre demi sel - H24 -

*Serrano ham & salted butter*

26 €

### PLATS

#### MAIN COURSES

Filet de bœuf a la plancha avec ses pommes frites  
et son jus de viande à l'estragon

*Beef tenderloin with its tarragon meat sauce  
and french fries*

42 €

Filet de poisson selon l'arrivage, accompagné  
d'un écrasé de pommes de terre, beurre blanc  
de vin de terroir

*Fish of the day with smashed potatoes and  
homemade wine buttered sauce*

36 €

Suprême de volaille fermière rôti, pommes frites  
et son jus de viande

*Roasted farm poultry with its sauce and french fries*

35 €

Bagel de volaille fermière aux tomates confites  
et mesclun de salade - H24 -

*Farm poultry bagel with candied tomatoes and  
mesclun salad*

26 €

Risotto Carnaroli à la truffe d'ete

*Summer truffles Carnaroli risotto*

45 €



RELAIS &  
CHATEAUX



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## room service

12 H - 14 H • 19 H - 21 H

### GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

#### SIDE DISHES

Écrase de pommes de terre à la truffe d'été

*Truffles smashed potatoes*

19 €

Frites

*French fries*

10 €

Riz Basmati

*Basmati rice*

9 €

Légumes verts

*Green vegetables*

13 €

Salade de saison

*Mixed seasonal salad*

10 €

### FROMAGES ET DOUCEURS

#### CHEESES AND DESSERTS

Assiette de fromages

*Cheese plate*

18 €

Fromage blanc sucre ou miel - H 24 -

*Cottage cheese with sugar or honey*

8 €

Yaourt aux fruits ou nature - H 24 -

*Fruit or plain yogurt*

7 €

Salade de fruits frais - H 24 -

*Fresh fruits salad*

12 €

Coupe de fruits rouges avec une chantilly maison

*Plate of red berries with a homemade chantilly*

14 €

Douceur du moment de notre Chef Pâtissier

*Sweetness of the moment by our Pastry Chef*

16 €

Cake maison en tranche

*Sliced of homemade cake*

7 €



RELAIS &  
CHATEAUX