



# La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



## NOTRE CARTE OUR MENU

### LES ENTRÉES STARTERS

**Le foie gras de canard de pays** *The duck foie gras*  
Mi-cuit aux 4 épices, condiments de fruits moelleux  
confits au vinaigre de cidre  
*Four spices foie gras terrine, served with cider vinegar preserved fruits*

**L'œuf** *The egg* \*  
De poule coulant, crémeux de potimarron,  
châtaigne, écume de lard de Colonnata  
*Half cooked running egg, butternut cream, chestnuts and Colonnata lard foam*

**La langoustine** *The Dublin Bay prawn* \*  
Au naturel en chaud/froid, haricots coco de Paimpol à la truffe râpée,  
bouillon de bœuf réduit au beurre truffé  
*Served cold, white beans from Paimpol with shaved truffle, beef bouillon with truffle butter*

**La truffe** *The truffle*  
Finement râpée sur un délicat risotto de riz Carnaroli au parmesan affiné  
de la maison Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue  
*Slightly shaved with carnaroli risotto and affined Parmesan by Pellegrini at L'Isle-sur-la-Sorgue*

\* plats avec gluten  
contains gluten

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.*





# La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



## NOTRE CARTE OUR MENU

### LES VIANDES MEATS

#### Le bœuf *The beef* \*

Filet rôti à la fleur de sel de Camargue,  
escalope de foie gras de canard français à la plancha,  
compression de pommes de terre au parmesan, fine duxelle de champignons bruns  
*Roasted beef filet with unrefined Camargue salt,  
plancha style foie gras slice, mashed potatoes with parmesan and finely sliced mushrooms*

#### Le pigeon *The pigeon* \*

Suprêmes cuits à la goutte, cuisses confites longuement au thym frais,  
texture douce de céleri rave, figues au miel de pays  
*Roasted pigeon suprême « à la goutte », preserved thigh with fresh thyme,  
mashed celery and honey figs*

#### Le veau *The veal* \*

POUR 2 PERSONNES FOR 2 PERSONS

Belle côte cuite au beurre moussieux, découpée devant vous,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux-de-Provence et truffé  
*Veal chop cooked with butter, prepared in front of you,  
mashed potatoes with olive oil from Les Baux-de-Provence and truffle*

\* plats avec gluten  
contains gluten

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.*





# La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &  
CHATEAUX

## NOTRE CARTE OUR MENU

### LES POISSONS FISHES

#### Le turbot *The turbot \**

Cuit meunière, mousseline de chou fleur,  
râpé de chou graffiti, copeaux de truffe d'été, jus de viande

*Turbot in « meunière », cauliflower mousseline,  
shaved purple cauliflower, summer truffle chunks, meat sauce*

#### Le loup *The seabass*

En épais filet, fenouil confit et rôti,  
croquant de fenouil à la fleur de sel de Camargue,  
poutargue, jus de viande aux agrumes

*Seabass filet, preserved and roasted fennel,  
crispy fennel with unrefined Camargue sea salt,  
bottarga and meat sauce with citrus*

\* plats avec gluten  
contains gluten

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.*



# La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



## NOTRE CARTE OUR MENU

### LES DESSERTS *DESSERTS*

#### **Les fromages** *The cheeses*

Sélection de fromages affinés par notre Maître Fromager Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue  
*Cheeses selection*

#### **La mangue** *The mango \**

En espuma acidulé aux fruits de la passion, compoté à la vanille de Madagascar  
*Espuma way with Passion fruits, « compote » with vanilla from Madagascar*

#### **Le chocolat noir Tulakalum** *The Tulakalum dark chocolate \**

De la maison Valhrona, crémeux intense de chocolat, glace ivoire vanillé  
*From Valhrona producer, intense creamy chocolate, Ivory vanilla ice-cream*

#### **La châtaigne** *The chestnut \**

Dans l'esprit d'un Mont Blanc, mousse cassis légère  
*In the thought of a Mont Blanc, Light cassis foam*

#### **La figue** *The fig \**

Rôtie au miel de pays et romarin du Mas, ganache chocolat blanc et vin de Porto  
*Roasted with honney and rosemary from the Mas, white chocolate ganache and Port wine*

\* plats avec gluten  
*contains gluten*

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.*