



La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



MENU ÉVASION SERVI UNIQUEMENT AU DÎNER ESCAPE MENU ONLY SERVED FOR DINNER

Le thon *The tuna*

Mi-cuit en fraîcheur, mariné à la citronnelle et sésame,
avocats en onctuosité, vierge de tomates cœur de bœuf comme un condiment
*Half cooked in freshness, marinated in lemongrass and sesame,
avocados in creaminess, tomatoes beef heart sauce as a condiment*

-

Le bar *The sea bass*

Au naturel, texture d'artichauts,
zestes de citrons verts, jus d'une barigoule comme on aime
Artichoke texture, zest of limes, juice of a barigoule

-

Le bœuf *The beef*

Pris dans le filet, mousseline de carottes légèrement infusées à la badiane,
girolles boutons, jus de bœuf réduit au vin du Luberon
Carrot mousseline slightly infused with badian, cloves, beef juice reduced with Luberon wine

-

La mirabelle *The mirabelle plum*

Caramélisées au rhum ambré,
sorbet au Muscat de Lunel, biscuit croustillant
Caramelized with amber rum, sorbet of Lunel Muscat, crispy biscuit

-

Mignardises *Sweets*

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.*

