



# La Bistronomie du Mas

BY CYRIL MENDÈS



## MENU ÉVASION ESCAPE MENU

79 €

### 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.*

