



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

LE PRINTEMPS DU MAS

12 h / 14 h - 19 h / 21 h

ENTRÉES

L'œuf de poule bio 23 €
onctueux à la fleur de sel de Camargue,
crémeux de petits pois, écume de lard
de Colonata

La truffe d'été 38 €
rapée finement sur un délicat risotto de riz
Carnarolli, parmesan affiné de la Maison
Pelligrini de L'Isle-sur-la-Sorgue

Le thon 25 €
mi-cuit à l'huile d'olive des Baux-de-Provence,
méli mélo de légumes de mon ami Guy
de Robion, olives de Nyons, condiments
tomates

L'aubergine 23 €
fumée servie en caviar taillé au couteau,
jardin de légumes crus et croquants,
vinaigrette citronnée

Suggestion du moment

PLATS - LES POISSONS -

Les gambas 36 €
snackées, frégola sarda, jus de carapace
infusée à la badiane

Le cabillaud 35 €
au piment d'Espelette, fenouil confit à
l'oignon des Cévennes, jus au chorizo Bellota

Le Saint-Pierre 37 €
au four, vierge de printanière à l'huile d'olive
citron, estragon de mon potager, charlotte
fondante

Suggestion du moment

PLATS - LES VIANDES -

Le bœuf 44 €
pris dans le filet, asperges vertes de Cabannes,
céleri, jus de viande truffé

Le canard 34 €
magret cuit sur la peau, choux fleurs crus
et cuits, patates douces, jus au graines
de moutarde

Suggestion du moment

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages 21 €
affinés d'ici et d'ailleurs de Maître Pelligrini
de L'Isle-sur-la-Sorgue

Le chou 15 €
crémeux banane passion, mousse
chocolatée 72%

La fraise de pays 16 €
espuma léger, crème légère mentholée,
sablé à la fleur de sel de Camargue

Le baba 16 €
au Limoncello, caviar d'agrumes, chantilly
au grain de vanille Bourbon

L'abricot 17 €
dans l'esprit d'un cheesecake, biscuit spéculos,
insert d'abricot au romarin du Mas

Prix nets, taxes et service compris.
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.