



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Room Service

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche 16 €
rouille et croûtons

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au sel de Camargue 30 €
chutney de figues

Gravlax de Saumon Label Rouge 21 €
betterave, sauce tartare

Asperges vertes de Mallemort 25 €
poireaux, chips de parmesan, vinaigrette de noisette

Burrata 22 €
tomates de couleurs, basilic

Houmous à l'huile d'olive des Baux-de-Provence et de sésame 19 €
zestes de citron

GARNITURES

Légumes verts à l'huile d'olive et sel de Camargue 10 €

Pommes frites 10 €

Bol de salade verte 6 €

DISPONIBLE 24H/24H

Saumon fumé 28 €
toasts et beurre demi-sel

Assiette de jambon Serrano en fines tranches 28 €

Bagel au chèvre 21 €
tomates séchées, tapenade et mesclun au vinaigre balsamique

PLATS

Filet de bœuf 40 €
écrasée de pomme de terre à la ciboulette, olives de Nyons et jus de viande au pesto de basilic

Filet de loup 35 €
confinade de poivrons doux à l'ail façon piperade et jus de ratatouille

Risotto au riz de Camargue et parmesan 31 €
gambas snackées et écume de jus de carapaces

Petit épautre de Sault aux courgettes 20 €
herbes fraîches et tomates cerises confites à l'huile d'olive de région

Rigatoni de Cecco 22 €
bolognaise et parmesan

Le Mas Burger 26 €
pommes frites

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 20 €

Fromage blanc 8 €
nature ou miel de région

Coupe de fruits rouges 12 €
chantilly pistache maison

Riz au lait entier à la vanille 12 €
poire pochée à la cannelle

Feuilletine chocolat noir Valrhona 74% 14 €
biscuit moelleux

Tarte croustillante aux fraises de pays 12 €
confits de fraises à la verveine citron du Domaine et crème fouettée

Prix nets, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.