



LE MAS DES HERBES BLANCHES

★ ★ ★ ★ ★

## room service

12H - 14H • 19H - 21H30

### ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit avec son chutney du moment **35€**  
*Duck foie gras with its chutney of the moment*

Salade mixte tomates et concombres **15€**  
*Mixed tomatoes and cucumbers salad*

Salade César aux anchois et poulet croustillant **26€**  
*Caesar salad with anchovies and crispy chicken*

Gaspacho melon au miel de provence et menthe fraîche de notre jardin **19€**  
*Melon gaspacho with provence honey & fresh mint*

Tomates de couleur de plein champs avec sa burrata et basilic **25€**  
*Burrata, tomatoes & fresh basil*

Assiette de saumon fume, beurre demi sel -H24- **28€**  
*Smoked salmon & salted butter*

Assiette de jambon serrano, beurre demi sel -H24- **26€**  
*Serrano ham & salted butter*

### PLATS MAIN COURSES

Filet de bœuf à la plancha avec ses pommes frites et son jus de viande à l'estragon **42€**  
*Beef tenderloin with its tarragon meat sauce and french fries*

Filet de poisson selon l'arrivage, accompagné d'un écrasé de pommes de terre  
beurre blanc de vin de terroir **36€**  
*Fish of the day with smashed potatoes and homemade wine buttered sauce*

Suprême de volaille fermière rôti, pommes frites et son jus de viande **35€**  
*Roasted farm poultry with its sauce and french fries*

Risotto Carnaroli à la truffe d'été **45€**  
*Summer truffles Carnaroli risotto*



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*



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## room service

12H - 14H • 19H - 21H30

### GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été 19€  
*Truffles smashed potatoes*

Frites 10€  
*French fries*

Riz Basmati 9€  
*Basmati rice*

Légumes verts 13€  
*Green vegetables*

Salade de saison 10€  
*Mixed seasonal salad*

### FROMAGES & DOUCEURS CHEESES AND DESSERTS

Assiette de fromages 18€  
*Cheese plate*

Fromage blanc sucre ou miel -H24- 8€  
*Cottage cheese with sugar or honey*

Yaourt aux fruits ou nature -H24- 7€  
*Fruit or plain yogurt*

Salade de fruits frais -H24- 12€  
*Fresh fruits salad*

Coupe de fruits rouges avec une chantilly maison 14€  
*Plate of red berries with a homemade chantilly*

Douceur du moment de notre Chef Pâtissier 16€  
*Sweetness of the moment by our Pastry Chef*

Cake maison en tranche 7€  
*Sliced of homemade cake*



RELAIS &  
CHATEAUX