

Bienvenue



Le Mas des Vignes



RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert tous les soirs

LP.



Bienvenue - Welcome

“La cuisine, c’est ce qui nous rassemble. Ici ou ailleurs, elle se partage, elle se transmet et elle est surtout conviviale.

Mon équipe et moi-même, nous tenions à préserver ces valeurs. Cette cuisine n’est que le reflet de mes voyages culinaires, des saisons qui rythment nos vies et de ma Provence que je chéris tant...”

“Food is what brings us together. Wherever you are, it is always a moment where the words pleasure & legacy echo the most.

My brigade and I are determined to remain truthful to these values.

My cuisine is a reflection of my multiple culinary trips and of the changing seasons that enlightens my dear Provence...”

Jerome Moutte, Chef Exécutif de Cuisine

Restaurant Le Mas des Vignes



L.M.



Entrées - Starters

18€ *



Gravlax de saumon au gin, mayonnaise fumée et salade d'herbes fraîches
Salmon gravlax with gin, smoked mayonnaise and fresh herb salad

12€ *



Œuf Ajitsuke, velouté de chou-fleur au beurre noisette et crumble de cacahuètes
Ajitsuke egg, cauliflower velouté with hazelnut butter and peanut crumble

15€ *



Chair de crabe aux agrumes et kumquats, fenouil glacé, pomme Granny Smith
Crabmeat with citrus fruit and kumquats, glazed fennel and Granny Smith apple

10€



Poireaux aux inspirations asiatiques et provençales
Asian and Provençal-inspired leek

LLP.



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.




Végétarien / Vegetarian.

Tarifs nets TTC, service compris.
Net prices, VAT and service included,




Plats - Main Dishes


22€ *

-  Poitrine de cochon basse température, oignons rouges, radis daïkon glacés et jus aux câpres
Low-temperature pork belly, red onions, glazed daikon radish and caper jus




25€ *

-  Selle d'agneau rôtie, panoufle, harissa de carottes fanes, légumes rôtis et jus d'agneau
Roast saddle of lamb, panoufle, carrot harissa, roast vegetables and lamb jus


26€ *

-  Filet de daurade snackée, purée de pommes de terre à l'ail noir et salsifis
Snacked fillet of sea bream, mashed potato with black garlic and salsify

29€ *

-  Cabillaud, garniture de légumes verts et coquillages, shiitake, réduction de marinière
(possible  sur demande)
Cod, garnish of green vegetables and shellfish, shiitake, marinière reduction
(available  on request)

19€

-  Gnocchis poêlés, brocolis texturés, légumes crus et cuits
Pan-fried gnocchi, textured broccoli, raw and cooked vegetables

LL.



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Végétarian.

Tarifs nets TTC, service compris.
Net prices, VAT and service included,



Desserts Maison

12€ *

Inspiration Tomoko

Sacher chocolat 70%, crémeux banane/yuzu, mousse chocolat lait Hukambi ,
croustillant grué de cacao et glace sésame noir
*70% chocolate sacher, banana/yuzu cream, Hukambi milk chocolate mousse, cocoa
nib crunch and black sesame ice cream*

12€ *

Croustillant Menthe-Framboise

Feuilletages caramélisés, confit framboises Mecker, biscuit joconde, crème
mascarpone menthe et son sorbet menthe/framboise
*Caramelised puff pastry, Mecker raspberry confit, joconde biscuit, mint mascarpone
cream and mint/raspberry sorbet*

12€ *

Tout en fraîcheur

Pate sucrée, crème d'amande pistache, crème aux agrumes, suprêmes d'oranges et
de pamplemousses accompagnés de son sorbet à l'argousier et orange
*Sweet pastry, pistachio almond cream, citrus cream, orange and grapefruit
supremes and sea buckthorn and orange sorbet*

LLP.



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Végétarian.

Tarifs nets TTC, service compris.
Net prices, VAT and service included,



Nos formules

49€

ENTREE - PLAT - DESSERT

STARTER - MAIN DISH - DESSERT

A choisir dans les plats notés d'un astérisque *
*Choose from dishes marked with an asterisk **

LL.

Tarifs nets TTC, service compris.
Net prices, VAT and service included,



Menu enfant - Child menu

25€

UNE BOISSON + UN PLAT + UNE BOULE DE GLACE

(de 3 à 12 ans)

Poisson ou viande du jour et ses accompagnements.

A DRINK + A MAIN DISH + ICE CREAM

(from 3-12)

Fish or meat of the day and sides.



L.P.

Tarifs nets TTC, service compris.
Net prices, VAT and service included,



Bon appétit - Enjoy your meal

Notre Chef de cuisine, notre Directeur de la Restauration et leurs équipes sont ravis de vous accueillir au restaurant bistrannique Le Mas des Vignes et vous souhaitent une jolie découverte.

We are delighted to welcome you in our bistrannique restaurant Le Mas des Vignes and hope you enjoy your visit.

Nous nous tenons à votre écoute pour toute allergie et intolérance.

Please share with us any food allergies.



Le Mas des Vignes

