

LA TABLE
DU MAS



M E N U

DÉBUTER

LES ASPERGES VERTES DU LUBERON | 37

Légèrement grillées, sabayon gratiné au vieux parmesan et vinaigrette au balsamique blanc de la Bastide du Laval

LE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE | 38

En fine tartelette au sarrasin, voile iodé, mousseline à l'estragon et aux agrumes, tuile soufflée à l'algue douce

LES HUÎTRES DE CAMARGUE | 35

Juste tièdes au poivre long rouge, soubise à l'échalote, esturgeon fumé en crépinette, souvenir de mon enfance

LE VEAU DE PAYS | 48

En tartare, à déguster sur glace et délicatement mariné à la sauce soja blanche, condiment à la salicorne fraîche, et caviar Oscietre

CONTINUER

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE | 52

Grillé au binchotan, les fenouils préparés en compression à la poutargue et zaatar, condiment au fenouil, relevé à la bergamote

LA TRUITE DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE | 46

Fumée minute au bois d'olivier, et cuite vapeur, fleur de courgette farcie d'une mousseline au zeste de citron jaune, sabayon velours au ziste

LE CANARD | 47

Grillé à la flamme et laqué à la mélasse de grenade, pomme de terre déroulée et confite à la sarriette, jus de canard, infusé à la népita

LE RIS DE VEAU | 56

Au fil des saisons, rôti au beurre, laqué au miel et amande de Provence, rhubarbe confite, fine purée de rhubarbe à l'hibiscus, et jus de veau perlé à l'huile d'olive

L'AUBERGINE MARAÎCHÈRE | 32

En tranches fondantes, cristalline d'aubergine aux olives taggiasche, cristalline et jus végétal sirupeux

FROMAGES

DÉCOUVERTE DE 4 VARIÉTÉS | 19

BALADE GOURMANDE DE 7 VARIÉTÉS | 27

TERMINER

LE CHOCOLAT NYANGBO | 17

En marbré et glaçage rocher, ganache montée au dulcify et crème glacée chocolat blanc

LA FRAISE DE CARPENTRAS | 16

Comme une tarte, bavaroise à la fraise et vanille Bourbon, émulsion à l'eau de riz de Camargue, gel hibiscus et crème glacée fleur de lait

LA VANILLE DE TAHITI | 18

Biscuit moelleux et praliné, crémeux à la vanille relevé au yuzu confit, crème glacée à la vanille grillée

LE VÉGÉTAL | 16

Carottes nouvelles, en cake et praliné à la noix de cajou, pickles de carottes au miel de Provence et son caramel au cumin, sorbet à la carotte et orange

MENU INSPIRATION

90

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER

Le crabe bleu de Méditerranée, en fine tartelette au sarrasin, voile iodé, mousseline à l'estragon et aux agrumes, tuile soufflée à l'algue douce

CONTINUER

La truite de l'Isle-sur-la-Sorgue, fumée minute au bois d'olivier, et cuite vapeur, fleur de courgette farcie d'une mousseline au zeste de citron jaune, sabayon velours au zeste
ou

Le canard grillé à la flamme et laqué à la mélasse de grenade, pomme de terre déroulée et confite à la sarriette, jus de canard, infusé à la népita

TERMINER

La fraise de Carpentras, comme une tarte, bavaroise à la fraise et vanille Bourbon, émulsion à l'eau de riz de Camargue, gel hibiscus et crème glacée fleur de lait
ou

Le chocolat Nyangbo, en marbré et glaçage rocher, ganache montée au dulcey et crème glacée chocolat blanc

Supplément sélection de fromages « Découverte de 4 Variétés » | 16

MENU DÉCOUVERTE

120

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER

Les asperges vertes du luberon, légèrement grillées, sabayon gratiné au vieux parmesan et vinaigrette au balsamique blanc de la Bastide du Laval

POISSON

Le thon rouge de Méditerranée, grillé au binchotan, les fenouils préparés en compression à la poutargue et zaatar, condiment au fenouil, relevé à la bergamote

VIANDE

L'agneau de pays en deux façons : la selle rôtie à l'anchois et basilic, la panoufle confite longuement et cuite à l'Ocre, caponata en coque d'oignons et jus d'agneau au mortier

PRÉ DESSERT

TERMINER

La vanille de Tahiti, biscuit moelleux et praliné, crémeux à la vanille relevé au yuzu confit, crème glacée à la vanille grillée

Supplément sélection de fromages « Découverte de 4 Variétés » | 16