

LA TABLE DU MAS



M E N U

DÉBUTER START

LES ASPERGES VERTES DU LUBERON | 37

Légèrement grillées, sabayon gratiné au vieux parmesan et vinaigrette au balsamique blanc de la Bastide du Laval
Luberon green asparagus, softly grilled, gratinated sabayon with aged parmesan, and a white balsamic vinaigrette from Bastide du Laval

LE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE | 38

En fine tartelette au sarrasin, voile iodé, mousseline à l'estragon et aux agrumes, émulsion des têtes
Mediterranean blue crab, in a delicate buckwheat tartlet, with a briny veil, tarragon and citrus mousseline, and an emulsion made from the heads

LES HUÎTRES DE CAMARGUE | 35

Juste tièdes au poivre long rouge, soubise à l'échalote, esturgeon fumé en crépinette, souvenir de mon enfance
Camargue oysters, just warm, with red long pepper, shallot soubise, smoked sturgeon in crépinette, a childhood memory

L'ŒUF | 36

Croustillant crémeux, petits pois maraîchers juste glacés au jus de cosse, chorizo cular légèrement relevé et oignons nouveaux
Egg, crispy creamy, fresh peas just glazed with pea pod juice, slightly spiced chorizo cular and spring onions

LES LANGOUSTINES PATTES ROUGES | 45

Comme un millefeuille à la tagète, et croustillante, gel safrané et bouillon des têtes, dans l'esprit d'une soupe de roche
Red-legged langoustines, like a crispy tagetes millefeuille, with saffron gel and head broth, in the spirit of a rock fish soup

CONTINUER CONTINUE

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE | 52

Grillé au binchotan, les fenouils confits à la poutargue et zaatar,
condiment au fenouil, relevé à la bergamote

*Mediterranean bluefin tuna, charcoal-grilled over binchotan,
fennel confit with bottarga and za'atar, fennel condiment, lifted with bergamot*

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 zeste

*Trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, lightly smoked over olive wood and steamed,
courgette flower stuffed with a lemon-zest mousseline, silky sabayon with citrus zest*

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

*Duck, flame-grilled and glazed with pomegranate molasses,
rolled potato confit with savory, duck jus infused with Corsican mint (nepita).*

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

*Veal sweetbread, seasonally prepared, roasted in butter, glazed with honey and Provençal almonds,
candied rhubarb, fine rhubarb purée with hibiscus, and veal jus finished with olive oil*

L'AGNEAU DE PAYS | 49

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

*Local lamb, in two ways: saddle roasted, slow-confit belly cooked in clay (ochre),
caponata in onion shells, and lamb jus pounded in a mortar*

L'AUBERGINE MARAÎCHÈRE | 32

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

*Market garden eggplant, melting eggplant slices, eggplant « crystalline »
with Taggiasca olives, and a syrupy vegetal jus*

FROMAGES CHEESE

DÉCOUVERTE DE 4 VARIÉTÉS | 19
DISCOVERY OF 4 VARIETIES

TERMINER FINISH

LE CHOCOLAT NYANGBO | 17

En marbré et glaçage rocher, ganache montée au dulcey et crème glacée chocolat blanc
Nyangbo chocolate, marbled and rock-style glazed, with Dulcey whipped ganache and white chocolate ice cream

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
Carpentras strawberries, like a tart, strawberry and Bourbon vanilla Bavarian cream, Camargue rice water emulsion, hibiscus gel and milk-flower ice cream

LA VANILLE DE TAHITI | 18

Biscuit moelleux et praliné, crémeux à la vanille relevé au yuzu confit, crème glacée à la vanille grillée
Tahitian vanilla, soft sponge cake and praline, vanilla cream enhanced with candied yuzu, and toasted vanilla ice cream

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
The vegetal, new carrots, in a cake with cashew praline, carrot pickles with Provence honey and cumin caramel, and carrot and orange sorbet

LA RHUBARBE DE GOULT | 16

Rhubarbe du Luberon, cuite au sirop de tonka, crémeux rafraîchi au citron jaune, sablé au petit épeautre du Ventoux et sorbet rhubarbe
Goult rhubarb, Luberon rhubarb, cooked in tonka bean syrup, lemon-infused creamy cream, Ventoux small spelt shortbread and rhubarb sorbet

MENU INSPIRATION

90

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER START

Le crabe bleu de Méditerranée, en fine tartelette au sarrasin, voile iodé, mousseline à l'estragon et aux agrumes, émulsion des têtes
Mediterranean blue crab, in a delicate buckwheat tartlet, with a briny veil, tarragon and citrus mousseline, and an emulsion made from the heads

CONTINUER CONTINUE

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
Trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, lightly smoked over olive wood and steamed, courgette flower stuffed with a lemon-zest mousseline, silky sabayon with citrus zest

ou or

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
Flame-grilled duck glazed with pomegranate molasses, rolled potato confit with savory, duck jus infused with Corsican mint (nepita)

TERMINER FINISH

La fraise de Carpentras, comme une tarte, bavaoise à la fraise et vanille Bourbon, émulsion à l'eau de riz de Camargue, gel hibiscus et crème glacée fleur de lait
Carpentras strawberries, like a tart, strawberry and Bourbon vanilla Bavarian cream, Camargue rice water emulsion, hibiscus gel and milk-flower ice cream

ou or

Le chocolat Nyangbo, en marbré et glaçage rocher, ganache montée au dulcify et crème glacée chocolat blanc
Nyangbo chocolate, marbled and rock-style glazed, with Dulcify whipped ganache and white chocolate ice cream

Supplément sélection de fromages « Découverte de 4 Variétés » | 16
Extra cheese selection « Discovery of 4 Varieties »

MENU DÉCOUVERTE

120

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER START

Les asperges vertes du luberon, légèrement grillées, sabayon gratiné au vieux parmesan et vinaigrette au balsamique blanc de la Bastide du Laval
Luberon green asparagus, lightly grilled, gratinated sabayon with aged parmesan, and a white balsamic vinaigrette from Bastide du Laval

POISSON FISH

Le thon rouge de Méditerranée, grillé au binchotan, les fenouils confits à la poutargue et zaatar, condiment au fenouil, relevé à la bergamote
Mediterranean bluefin tuna, charcoal-grilled over binchotan, fennel confit with bottarga and za'atar, fennel condiment, lifted with bergamot

VIANDE MEAT

L'agneau de pays en deux façons : la selle rôtie, la panoufle confite longuement et cuite à l'Ocre, caponata en coque d'oignons et jus d'agneau au mortier
Local lamb, in two ways: saddle roasted, slow-confit belly cooked in clay (ochre), caponata in onion shells, and lamb jus pounded in a mortar

PRE DESSERT

TERMINER FINISH

La vanille de Tahiti, biscuit moelleux et praliné, crémeux à la vanille relevé au yuzu confit, crème glacée à la vanille grillée
Tahitian vanilla, soft sponge cake and praline, vanilla cream enhanced with candied yuzu, and toasted vanilla ice cream

Supplément sélection de fromages « Découverte de 4 Variétés » | 16
Extra cheese selection « Discovery of 4 Varieties »