

LA TABLE DU MAS



M E N U

DÉBUTER START

L'ENCORNET ET LA TOMATE | 38

Juste saisis à l'ail frais, voile d'encornet au naturel,
vinaigrette à l'échalote noire et au gingembre
*Squid and tomato, lightly seared with fresh garlic,
natural squid veil, black shallot and ginger vinaigrette*

LE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE | 38

Chair en fine gelée, tuile croustillante au nori,
mouseline à l'estragon, émulsion des têtes et sarrasin soufflé
*Mediterranean blue crab, crab meat in a delicate jelly, crispy nori tuile,
tarragon mousseline, head-shell emulsion, and puffed buckwheat*

L'ARTICHAUT | 36

Cuit façon barigoule à la sarriette, mouseline crémeuse
à l'extrait de fenouil sauvage et gel au citron jaune
*Artichoke, cooked barigoule-style with savory,
creamy mousseline with wild fennel extract, and lemon gel*

L'ŒUF | 36

Croustillant et crémeux, petits pois et girolles juste glacés au jus de cosses,
chorizo cular et oignons nouveaux
*Egg, crispy and creamy, peas and chanterelles lightly glazed with pea pod jus,
cured chorizo, and spring onions.*

LES LANGOUSTINES | 45

Comme un millefeuille à la tagète, et croustillante,
gel safrané et bouillon des têtes, dans l'esprit d'une soupe de roche
*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
*Mediterranean bluefin tuna, charcoal-grilled over binchotan,
fennel confit with bottarga and za'atar, fennel condiment*

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

LE CANARD | 47

Grillé à la flamme et laqué à la mélasse de grenade,
compression de pommes de terre confites à la sarriette, jus de canard, infusé à la népita
*Duck, flame-grilled and glazed with pomegranate molasses,
compressed confit potatoes with savory, duck jus infused with Corsican mint (nepita).*

LE RIS DE VEAU | 56

Laqué au miel et aux amandes grillées, compotée de cerises
et cerises fraîches déglacées au sureau, jus de veau
*Glazed with honey and toasted almonds, cherry compote
and fresh cherries deglazed with elderflower, veal jus*

L'AGNEAU DE PAYS | 49

En deux façons : la selle rôtie en croûte d'olive et la panoufle confite longuement à l'ocre,
caponata en coque d'oignons, coulis de poivrons et jus d'agneau à l'anchois et au basilic
*Prepared two ways: roasted saddle with olive crust and shoulder slowly confit with saffron,
caponata in an onion shell, pepper coulis, and lamb jus with anchovy and basil*

L'AUBERGINE | 32

En tranches fondantes, crémeux d'aubergine à l'huile d'olive
et aux herbes fraîches, cristalline, jus végétal et pignons de pin
*Melt-in-the-mouth slices of eggplant, eggplant cream with olive oil
and fresh herbs, crispy element, vegetable jus, and pine nuts.*

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*

MENU INSPIRATION

90

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER START

Le crabe bleu de Méditerranée, chair en fine gelée, tuile croustillante au nori, mousseline à l'estragon, émulsion des têtes et sarrasin soufflé
Mediterranean blue crab, crab meat in a delicate jelly, crispy nori tuile, tarragon mousseline, head-shell emulsion, and puffed buckwheat

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

ou or

Le canard grillé à la flamme et laqué à la mélasse de grenade, compression de pommes de terre confites à la sarriette, jus de canard, infusé à la népita
Duck, flame-grilled and glazed with pomegranate molasses, compressed confit potatoes 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 dulcey et crème glacée chocolat blanc
Nyangbo chocolate, marbled and rock-style glazed, with Dulcey whipped ganache and white chocolate ice cream

Supplément sélection de fromages « Découverte de 4 Variétés » | 19
Extra cheese selection « Discovery of 4 Varieties »

MENU DÉCOUVERTE

120

AMUSE-BOUCHE

DÉBUTER START

L'encornet et la tomate, juste saisis à l'ail frais, voile d'encornet au naturel,
vinaigrette à l'échalote noire et au gingembre
*Squid and tomato, lightly seared with fresh garlic,
natural squid veil, black shallot and ginger vinaigrette*

POISSON FISH

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

VIANDE MEAT

L'agneau de pays en deux façons : la selle rôtie en croûte d'olive et la panoufle confite longuement à l'ocre,
caponata en coque d'oignons, coulis de poivrons et jus d'agneau à l'anchois et au basilic
*Local lamb, prepared two ways: roasted saddle with olive crust and shoulder slowly confit
with saffron, caponata in an onion shell, pepper coulis, and lamb jus with anchovy and basil*

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 » | 19
Extra cheese selection « Discovery of 4 Varieties »