

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*

L'AUBERGINE LONGUE | 38

Grillée et fumée, laquée au miso blanc, pulpe d'aubergine aux herbes fraîches
et carpaccio de bœuf mariné à l'huile du Laval
*Long eggplant, grilled and smoked, glazed with white miso, eggplant purée
with fresh herbs and beef carpaccio marinated in Laval oil*

L'ARTICHAUT | 36

Cuit façon barigoule à la sarriette, mousseline 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

En tartare à la tagète et croustillante,
gel safrané et bouillon des têtes, dans l'esprit d'une soupe de roche
*Langoustines, tagetes-seasoned tartare with crispy elements,
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*

LA TOMATE ANANAS ET LA PÊCHE BLANCHE | 32

Caramélisées dans l'idée d'une tatin,
pesto rouge relevé au piment Niora et gel de pêche blanche
*Pineapple tomato and white peach, caramelized, inspired by a Tatin-style dessert,
red pesto enhanced with Niora pepper and white peach gel*

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

LES CERISES | 16

Parfait glacé et biscuit à l'amande, cerises fraîches,
condiment à l'amaretto et pulpe de cerise, crème glacée à la feuille de figuier
Cherries, iced parfait and almond biscuit, fresh cherries, amaretto and cherry pulp condiment, fig leaf 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

L'aubergine longue, grillée et fumée, laquée au miso blanc, pulpe d'aubergine aux herbes fraîches et carpaccio de bœuf mariné à l'huile du Laval
Long eggplant, grilled and smoked, glazed with white miso, eggplant purée with fresh herbs and beef carpaccio marinated in Laval oil

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

Les cerises, parfait glacé et biscuit à l'amande, cerises fraîches, condiment à l'amaretto et pulpe de cerise, crème glacée à la feuille de figuier
Cherries, iced parfait and almond biscuit, fresh cherries, amaretto and cherry pulp condiment, fig leaf 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 »