

LA PETITE TABLE DU MAS

POUR DÎNER COMME LES GRANDS
TO EAT LIKE THE GROWN-UPS

ENTRÉES | 15 STARTERS

L'œuf, croustillant et crémeux, petit pois juste glacés au jus de cosse et oignons nouveaux
Egg, crispy and creamy, peas lightly glazed with pea pod jus and spring onions

ou or

L'aubergine grillée, fumée, laquée au miso blanc, pulpe aux herbes et carpaccio de bœuf à l'huile du Laval
Eggplant, grilled and smoked, white miso glazed, herb purée and beef carpaccio with Laval oil

PLATS | 25 MAINS

La truite de l'Isle-sur-la-Sorgue, cuite doucement à la vapeur et au citron noir,
céleri branche étuvé au thym linalol et concombre mariné
*Trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, gently steamed with black lime,
stewed celery with linalool thyme and marinated cucumber*

ou or

Le canard, juste rôti, pulpe de figue et betterave glacées
au poivre long de Java, jus de canard infusé à la feuille de figuier
*Duck, simply roasted, fig pulp and beetroot glazed
with Javanese long pepper, duck jus infused with fig leaves*

DESSERTS | 12 DESSERTS

Fine tuile au cacao, crémeux 73 % et ganache montée
au chocolat équatorial, sorbet au mucilage de cacao
*Fine cocoa tuile, 73% chocolate crémeux
and whipped Ecuadorian chocolate ganache, cacao mucilage sorbet*

ou or

Parfait glacé et biscuit à l'amande, cerises fraîches et sorbet cerise
Iced parfait and almond biscuit, fresh cherries and cherry sorbet



M E N U