

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 croustillantes,
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

Cuite doucement à la vapeur et au citron noir, céleri branche étuvé
au thym linalol et concombre mariné, champagne en sauce légère
*Gently steamed with black lime, stewed celery with linalool thyme
and marinated cucumber, champagne in a light sauce*

LE CANARD | 47

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

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

LES CHOCOLATS | 17

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*

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, cuite doucement à la vapeur et au citron noir,
céleri branche étuvé au thym linalol et concombre mariné, champagne en sauce légère

*Trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, gently steamed with black lime,
stewed celery with linalool thyme and marinated cucumber, champagne in a light sauce*

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*

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

Les chocolats, fine tuile au cacao, crémeux 73 % et ganache montée
au chocolat équatorial, sorbet au mucilage de cacao

*Chocolates, fine cocoa tuile, 73% chocolate crémeux
and whipped Ecuadorian chocolate ganache, cacao mucilage sorbet*

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 »