

LA PETITE TABLE DU MAS

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

ENTRÉES | 15 STARTERS

L'œuf, croustillant et moelleux, fricassée de champignons et jus de volaille
Egg, crispy and tender, mushroom fricassee and poultry jus

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

ou or

La mirabelle, parfait glacé à l'amande, mirabelles fraîches,
condiment à la pulpe de mirabelle, crème glacée à la feuille de figuier
Mirabelle plum, almond parfait, fresh mirabelle plums, mirabelle plum pulp condiment, fig leaf ice cream



M E N U