



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Florian CANO

Chef des Cuisines et sa Brigade

Vous présente

La table du Mas

Avec plus de dix ans d'expérience dans des établissements étoilés,
Florian est reconnu pour son talent exceptionnel et sa créativité dans l'art culinaire.

*With over ten years' experience in Michelin-starred establishments,
Florian is recognized for his exceptional talent and creativity in the culinary arts.*

"La seule façon de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder."

"The only way to deliver yourself from a temptation is to give in to it."

Oscar Wilde





LE MAS DES HERBES BLANCHES



Le Menu Carte du Mas

85€

Menu Complet trois services



Les ENTREES du MENU

A la Carte

Ouf de poule bio, cuit à la perfection, accompagné des champignons du moment, des asperges vertes croquantes et sublimé par la délicate saveur de la truffe d'été de Gordes. 29€

Perfectly cooked organic hen egg with mushrooms of the moment, green asparagus and summer truffle from Gordes

Cannelloni d'aubergine et de tomate, généreusement garnis de stracciatella crémeuse et agrémentés d'un pesto frais au basilic. Une harmonie de saveurs à découvrir. 29€

Eggplant and tomato cannelloni, generously topped with creamy stracciatella and garnished with fresh basil pesto. A harmony of flavors to discover

Denti de Méditerranée, mariné aux agrumes pour une fraîcheur exquise, accompagné de fenouil croquant et sublimé par un râpé de poutargue. Une explosion de saveurs méditerranéennes à chaque bouchée. 32€

(Complément 5€ au menu)

Mediterranean denti, marinated in citrus for exquisite freshness, accompanied by crunchy fennel and sublimated by grated bottarga. An explosion of Mediterranean flavors in every bite (€5 add-on to menu)



Les PLATS du MENU

A la Carte

Pavé de Loup de Méditerranée, cuit doucement pour une tendreté exquise, accompagné d'olive verte et de courgette de pays. Le tout est sublimé par un condiment au citron et une huile d'olive fruité verte du Moulin Castelas des Baux de Provence, pour une explosion de saveurs méditerranéennes. 45€

Mediterranean Sea bass steak, gently cooked for exquisite tenderness, accompanied by green olives and local zucchini. The whole is enhanced by a lemon condiment and quality Fruity green olive oil from Moulin Castelles des Baux de Provence, for an explosion of Mediterranean flavors.

Tendres tentacules de poulpe de Méditerranée, accompagnés d'un délicieux houmous, de tomates anciennes et d'herbes fraîches. Le tout est sublimé par une sauce acidulée pour une expérience culinaire inoubliable. 45€

Tender Mediterranean octopus tentacles with a delicious hummus, heirloom tomatoes and fresh herbs. All sublimated by a tangy sauce for an unforgettable culinary experience.

Filet de Veau rôti, délicatement parfumé avec une croûte de livèche pour une touche florale unique. 54€
Accompagné d'une barigoule d'artichauts violets de Provence et d'un jus réduit, chaque bouchée est une invitation à découvrir les saveurs de la région. (Complément 10€ au menu)

Roasted veal tenderloin, delicately flavored with a tagetes crust for a unique floral touch. Accompanied by a barigoule of purple artichokes from Provence and a reduced jus, each bite is an invitation to discover the flavors of the region. (€10 Add-on to the menu)

Mignon de Cochon du Ventoux, subtilement fumé au romarin pour une note aromatique exceptionnelle. 45€
Accompagné de jeunes légumes de pays et d'un jus corsé, ce plat incarne toute l'essence de la cuisine provençale.

Mignon de Cochon du Ventoux, subtly smoked with rosemary for an exceptional aromatic note. Accompanied by young local vegetables and a full-bodied jus, this dish embodies the essence of Provencal cuisine.



Les DESSERTS du MENU

A la Carte

Le fraisier, crème mousseline vanille, gel herbacé et sorbet fromage blanc agastache. 18€

Le fraisier, vanilla mousseline cream, herbaceous gel and agastache fromage blanc sorbet

Rhubarbe pochée aux notes de mélisse, avoine, confit de cassis et poivre Sichuan, Sorbet thé « Cream of Earl Grey ». 18€

Poached rhubarb with notes of lemon balm, oats, blackcurrant confit and Sichuan pepper, Cream of Earl Grey sorbet tea.

Namelaka de chocolat Tulakalum fumé, crème vanille, réduction de pamplemousse, 19€
Truffe d'été de Gordes et glace au sarrasin torréfié.

Smoked Tulakalum chocolate Namelaka, vanilla cream, grapefruit reduction, Summer truffle and roasted buckwheat ice cream



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Le Menu Dégustation du Mas

137€

Afin de respecter la complexité et l'harmonie de ce Menu, Il est servi exclusivement pour l'ensemble de la table.

Accord Mets & Vin de notre Sommelier 45 €

Cet accord inclus une dégustation de 4 vins sélectionnés par notre sommelier**



1^{ère} Entrée

Asperges blanches en fricassée glacée, accompagnées de pickles de graines de moutarde et de délicieux copeaux de poutargue. Le tout sublimé par l'huile d'olive "Fruité Noir" du Moulin Castellas, provenant des pittoresques Baux de Provence.

Glazed white asparagus fricassée with mustard seed pickles and delicious shavings of bottarga. Enhanced by "Fruité Noir" olive oil from Moulin Castellas in picturesque Baux de Provence.



2^e Entrée

Raviole d'artichaut de Provence, nappée d'un jus délicat à la barigoule, parsemée de roquette fraîche et de truffes d'été. Le tout est sublimé par l'huile d'olive "IV" du Moulin La Balméenne, en provenance enchanteuse de Beaumes-de-Venise.

Provence artichoke ravioli, topped with a delicate barigoule jus, sprinkled with fresh arugula and summer truffles. All sublimated by "IV" olive oil from Moulin La Balméenne, enchantingly sourced from Beaumes-de-Venise.



Poisson

Filet de Rouget barbet juste snacké, accompagné d'un condiment aïoli maison, de pommes de terre confites, de fenouil caramélisé et relevé par un délicieux jus de roche. Le tout est sublimé par l'huile d'olive mûrée du Moulin de Cornille, au cœur de Maussane-les-Alpilles.

Fillet of red mullet just snacked, served with a homemade aioli condiment, confit potatoes, caramelized fennel and a delicious rock juice. The whole dish is enhanced by matured olive oil from Moulin de Cornille, nestled in the heart of Maussane-les-Alpilles.



Viande

Selle d'agneau rôti en tapenade, accompagnée de délicats petits pois et fèves, le tout nappé d'un jus parfumé au thym. Pour parfaire ce plat, nous avons choisi l'huile d'olive fruité verte du Moulin Castellas des Baux de Provence pour sa qualité exceptionnelle.

Saddle of lamb roasted in tapenade, accompanied by delicate peas and fava beans, topped with a thyme-scented jus. To round off this dish, we chose green fruity olive oil from Moulin Castellas from Baux de Provence, for its exceptional quality.



Pré dessert

Rhubarbe délicatement pochée avec des notes rafraîchissantes de mélisse, agrémentée de croquantes flocons d'avoine, d'un confit de cassis relevé de poivre Sichuan. Le tout est sublimé par un sorbet au thé « Cream of Earl Grey ». Pour compléter cette composition, nous avons choisi une huile d'olive « Création » de la Bastide Laval à Cadenet, apportant une touche de douceur et de caractère à ce dessert.

Delicately poached rhubarb with refreshing notes of lemon balm, topped with crunchy oat flakes and a blackcurrant confit spiked with Sichuan pepper. The whole is enhanced by a Cream of Earl Grey tea sorbet. To complete this composition, we chose an olive oil from the Lubéron region, bringing a touch of sweetness and character to this exquisite dessert.



Dessert

Tartelette feuilletée, garnie d'un crémeux au chocolat Manjari 64% subtilement rehaussé de notes de café, accompagné d'une onctueuse espuma au maïs grillé. Pour une touche rafraîchissante, un sorbet cacao hibiscus vient compléter cette harmonie de saveurs exquises.

Puff pastry tartlet, filled with Manjari 64% chocolate cream, subtly enhanced with notes of coffee, accompanied by a creamy roasted corn espuma. For a refreshing touch, a hibiscus cocoa sorbet completes this harmony of exquisite flavors.



Les Mignardises de Clément BOURDAIS, notre Chef Pâtissier

"Mignardises" by Clément BOURDAIS, our Pastry Chef

(**Verres de vins 8cl)



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Les Déjeuners au Mas

Entrée et Plat - ou - Plat et Dessert : 49 €  Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 59 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 69 €

Menus servis uniquement au Déjeuner du lundi au samedi



Les Entrées

Velouté glacé d'asperge verte, accompagné de faisselle de chèvre
et sublimé par une huile d'olive du Moulin de Castelas des Baux de Provence.

Velouté glacé of green asparagus, served with goat's cheese faisselle and enhanced by olive oil from Moulin de Castelas.

Ou

Délectez-vous avec notre Tartare de thon rouge, relevé d'une vinaigrette à la bonite fumée
et d'une touche de sésame et wasabi.

Enjoy our Red Tuna Tartare with a smoked bonito vinaigrette and a touch of wasabi sesame.



Les Plats

Filet de Pagre rôti sur peau, accompagné de fenouil et agrumes,
le tout rehaussé par un délicieux jus de roche.

Fillet of pike-perch roasted on the skin, served with fennel and citrus fruits, enhanced by a delicious rock juice.

Ou

Dégustez notre Suprême de volaille, accompagné d'une garniture printanière
et d'un jus de poule savoureux.

Enjoy our Suprême de volaille with a spring garnish and a savory chicken jus.



L'assiette de Maître Fromager

Une sélection de 4 fromages affinés qui enchantera vos papilles.

A selection of 4 mature cheeses to delight your taste buds

Ou

Les Desserts de notre Chef Pâtissier Clément Bourdais

Nage de fruits rouges, accompagnée d'un sorbet au fromage blanc parfumé au basilic
et parsemée de sésame noir.

Red fruit nage with basil-flavored fromage blanc sorbet and black sesame seeds.

Ou

Arlettes croustillantes, servies avec une crème mousseline au praliné,
relevée d'une touche de fraîcheur au citron.

Crunchy Arlettes served with a praline mousseline cream, enhanced with a touch of lemon freshness.



Le chariot de Fromage de notre Maître Fromager

Our Master Cheesemaker's cheese cart

22 €

Une sélection de fromages affinés de chez Pellegrini de L'île-sur-la-Sorgue,
accompagné d'un assortiment de fruits secs, fruits frais, confitures et pains, qui compléteront parfaitement leurs saveurs.

A selection of mature cheeses from Pellegrini from "L'île-sur-la-Sorgue", accompanied by an assortment of dried fruits, fresh fruits, jams and breads, which perfectly complement their flavors.





LE MAS DES HERBES BLANCHES



Le Menu Enfant du Mas

Servi jusqu'à 12 ans

29 €



Tomates anciennes accompagnées de Burrata des Pouilles, relevées d'une touche de basilic frais.

Heirloom tomatoes served with Pugliese Burrata and a touch of fresh basil.

Ou

Taboulé de quinoa agrémenté d'avocat, d'agrumes et sublimé par une huile d'olive au citron.

Quinoa tabbouleh with avocado, citrus fruit and lemon olive oil.



Spaghetti aux tomates cerise, agrémentés de basilic frais et d'une touche d'huile d'olive.

Cherry tomato spaghetti with fresh basil and a touch of olive oil.

Ou

Découvrez notre poisson du marché accompagné d'une ratatouille provençale et d'une sauce vierge.

Discover our Fish of the Day with ratatouille Provençale and virgin sauce.

Ou

Savourez notre suprême de volaille accompagné d'une purée moelleuse de pomme de terre,
le tout rehaussé d'un délicieux jus au thym.

Enjoy our supreme de Volaille with a soft potato purée, enhanced by a delicious thyme jus.



Mousse au chocolat fondante, un délice pour les amateurs de cacao.

Melt-in-the-mouth chocolate mousse, a delight for cocoa lovers.

Ou

Fraîcheur des fruits de saison dans notre assiette de Fruits frais, une explosion de saveurs.

Fresh seasonal fruit in our Fresh Fruit plate, an explosion of flavours.

Ou

Rafraîchissement garanti avec notre sélection de Sorbet et Glace,
comprenant des saveurs classiques telles que vanille, fraise et chocolat

Refresh with our selection of Sorbet et Glace, including classic flavours such as vanilla, strawberry and chocolate.

