



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Florian CANO
Chef des Cuisines et sa Brigade
Vous présente

LA TABLE DU MAS

«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
* * * * *

LA CARTE DU MAS

ENTRÉES STARTERS

L'Oeuf de poule bio Cuit à basse température, girolles, asperges vertes, Tuber Aestivum <i>Organic hen egg, slow cooked, chanterelles, green asparagus, Tuber Aestivum</i>	26
Le Tartare de Veau Crème de moutarde et romarin, salade de fenouils croquants <i>Veal tartare, mustard and onion cream, fennel</i>	28
Le Thon Rouge de Méditerranée En tartare, grenades, crème de wasabi, vinaigrette de bonite fumée <i>Mediterranean red tuna tartare, pomegranada, wasabi cream, smoked bonito fish vinaigrette</i>	28

ENTRÉE SIGNATURE SIGNATURE STARTER

Les Artichauts de Provence En ravioles, farcis d'une barigoule, basilic, truffe d'été, jus aux notes d'agrumes <i>Artichokes from Provence in ravioli, stuffed with barigoule, basil, summer truffle, citrus-infused jus</i>	32
--	----

Origine des viandes : Veau - France | Porc - France /Poisson frais selon arrivage

Meat origin : Veal - France | Pork - France / Fresh fish based on availability

Prix nets en euros, taxes et service compris | *Net prices in euros, taxes and service included*



LE MAS DES HERBES BLANCHES
* * * * *

LA CARTE DU MAS

PLATS

MAIN COURSES

Le Maigre de Méditerranée Cuit doucement, marmelade de kumquats confits, courgettes, vierge d'agrumes <i>Mediterranean stone bass, slow cooked, kumquat marmelade, zucchini, citrus vierge</i>	39
Le Rouget Barbet Juste snacké, pommes de terre confites au jus de roche, fenouils, aioli safranée <i>Roasted red mullet, candied potatoes with fish jus, fennel, saffron aioli</i>	38
L'Agneau de Provence Selle farcie à la tapenade, côte rôtie, petits-pois, asperges, salade de fèves acidulées, jus corsé <i>Saddle of lamb stuffed with tapenade, roasted chop, garden peas, asparagus, tangy broad bean salad, intense jus</i>	43
La Côte de Veau Rôtie au beurre et au thym, girolles, sucrine, légumes de pays, jus réduit <i>Roasted veal chop with butter and thyme, chanterelles, sucrine lettuce, vegetables, reduced jus</i>	48

PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

Le Ris de Veau Rôti au beurre, condiment abricot-datte-pistache, jeunes carottes, jus réduit <i>Roasted sweetbread, apricot-dates-pistachio condiment, young carrots, reduced jus</i>	58
Le Homard Bleu Rôti au beurre, pêches confites, verveine, bisque de têtes <i>Roasted blue lobster, candied peaches, verbena, lobster bisque</i>	72

Origine des viandes : Veau - France | Porc - France / Poisson frais selon arrivage

Meat origin : Veal - France | Pork - France / Fresh fish based on availability

Prix nets en euros, taxes et service compris | *Net prices in euros, taxes and service included*

LA CARTE DU MAS

FROMAGES CHEESES

Chariot de fromages de différents affinages de la maison Pellegrini à l'Isle-sur-la-Sorgue 22
Trolley of cheeses of different maturations from the «Pellegrini's house» in Isle-sur-la-Sorgue

DESSERTS DESSERTS

Fraise, Tomate, Huile d'Olive 16
Tartare de tomates-fraises-olives, meringue, mousse légère au basilic, crème glacée huile d'olives
Tomato-strawberry-olive tartare, meringue, lightly basil mousse, olive oil iced cream

L'Abricot 16
Pôché à la verveine, ganache montée au chocolat Jivara lacté, sorbet fromage blanc & agastache
Poached apricot with verbena, ganache with Jivara milk chocolate, cottage cheese & agastache sorbet

La Cerise 16
Financier à la pistache, cerises légèrement pochées à l'anis vert, glace vanille-pistache-miso
Pistachio financier, poached cherries with green anise, vanilla-pistachio-miso ice cream

DESSERT SIGNATURE SIGNATURE DESSERT

Le Chocolat & Café 18
Tartelette feuilletée, chocolat Tulakalum 75%, notes de café, espuma de maïs grillé, sorbet cacao-hibiscus
Puff pastry tartlet, creamy chocolate 75% «Tulakalum», coffee scent, roasted corn espuma, cocoa-hibiscus sorbet



LE MAS DES HERBES BLANCHES



MENU DU MAS

75€

ENTRÉES

STARTERS

La Courgette

En cannelloni végétal, brousse de chèvre, noisettes, pignons de pin, salade de fèves acidulées
Zucchini in a vegetal cannelloni, fresh goat's cheese, hazelnuts, pine nuts, tangy broad bean salad

-

Le Crabe bleu de Méditerranée

Mariné au citron vert, brocolis, kumquats confits, sorbet l'huile d'olive
Marinated Mediterranean blue crab with lime, candied kumquat, olive oil sorbet

PLATS

MAIN COURSES

Le Pagre de Méditerranée

Rôti sur peau, coquillages, fenouil, orange, safran, jus de roche
Roasted Mediterranean porgy, shellfish, fennel, orange, saffron, fish jus

-

Le Supreme de Volaille

Cuit à basse température et rôti à la sauge, purée moelleuse, girolles, asperges vertes, jus réduit
Low cooked supreme of poultry and roasted with sage, mashed potatoes, chanterelles, green asparagus, reduced jus

-

Le Riz de Camargue & Tuber Aestivum

En risotto crémeux, légumes de saison, girolles, copeaux de parmesan, condiment truffe
Risotto of rice from «Camargue», summer truffle, seasonal vegetables, chanterelles, parmesan, truffle condiment

DESSERTS

DESSERTS

Chocolat & Framboise

Tartelette légère au chocolat Manjari 64%, sorbet framboise & ylang
Lightly tartelette with 64% Manjari chocolate, raspberry and ylang sorbet

-

Fraisier

Crème mousseline vanille, gel herbacé et sorbet fromage blanc & basilic
Vanilla mousseline cream, herbaceous gel, cottage cheese and basil sorbet

Origine des viandes : Veau - France | Porc - France / Poisson frais selon arrivage

Meat origin : Veal - France | Pork - France / Fresh fish based on availability

Prix nets en euros, taxes et service compris | *Net prices in euros, taxes and service included*



LE MAS DES HERBES BLANCHES



MENU ENFANT | KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans | *Until 12 years old*

29€

ENTRÉES

STARTERS

Tomates anciennes, burrata des Pouilles, basilic

Heirloom tomatoes, burrata from Puglia

-

Soupe glacée concombre, kiwi, ricotta

Frozen soup of cucumber, kiwi, ricotta cheese

PLATS

MAIN COURSES

Spaghetti à la Bolognaise

Spaghetti Alla Bolognese

-

Poisson du jour

Fish of the day

-

Suprême de volaille

Supreme of poultry

Servis avec frites, pâtes, légumes, ou purée de pommes de terre

Served with, fries, pasta, vegetables or mashed potatoes

DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

-

Assiette de fruits frais

Plate of fresh fruits

-

Glace

Ice cream

