



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, crème de maïs, maïs grillé, châtaignes grillées, girolles <i>Organic hen egg, slow cooked, corn cream, roasted corn, roasted chestnuts, chanterelles</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, panisse à la Marseillaise, fenouils, aioli safranée, jus de roche <i>Roasted red mullet, Marseilles-style panisse, fennel, saffron aioli, rock fish jus</i>	42
L'Agneau de Provence Rôti au beurre et au thym, aubergine confite et en caviar fumé, pignons de pin, jus corsé <i>Roasted lamb with butter and thyme, candied eggplant and smoked eggplant caviar, pine nuts, intense jus</i>	46
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 Homard Bleu Rôti au beurre, pêches confites, verveine, bisque de têtes <i>Roasted blue lobster, candied peaches, verbena, lobster bisque</i>	72
---	----

## 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*

Le Potimarron 16  
Crèmeux aux quatre épices, confit de pruneaux, praliné au graines de courges, crème glacée aux cèpes  
*Red kuri squash, spiced cream, prune confit, pumpkin seed praline, porcini mushroom ice cream.*

La Pavlova 16  
Marrons & mûres, meringue à la Française, confit de mûres, mousse légère aux marrons, glace vanille-tonka  
*Chestnuts & blackberries pavlova, French meringue, blackberry confit, light chestnut mousse, vanilla-tonka 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, piperade de poivrons, sucrose rôtie, sauce Romesco  
*Roasted Mediterranean porgy, pepper piperade, roasted baby gem lettuce, «Romesco» sauce*

-

##### Le Supreme de Volaille

Cuit à basse température et rôti à la sauge, pommes de terre confites, girolles acidulées, jus réduit  
*Low cooked supreme of poultry and roasted with sage, candied potatoes, tangy chanterelle mushrooms, 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*

-

##### La Figue

Rôtie au porto et oabika, financier à la pistache, glace vanille-pistache-miso  
*Roasted fig with port and oabika, pistachio financier, vanilla-pistachio-miso ice cream*

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*

-

Assiette de saumon fumé, crème acidulée, toast  
*Smoked salmon plate, sour cream, toast*

### 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*

