



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

MENU DÉCOUVERTE DISCOVERY MENU

81€

MISE EN BOUCHE APPETIZER

POUR DÉBUTER STARTER

LA TRUFFE D'ÉTÉ THE SUMMER TRUFFLE

En délicat risotto au riz Carnaroli / Parmesan affiné de Chez Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue

In a fine Carnaroli rice risotto with Pellegrini Parmesan from L'Isle-sur-la-Sorgue

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST DUCK FOIE GRAS FROM SOUTHWEST FRANCE

Mi-cuit / Marbré au vin de Porto / Fleur de sel de Camargue / Condiment fenouil anisé / Gel pommes Granny Smith

Semi-cooked / Marbled with port wine / Camargue Fleur de Sel / Aniseed fennel condiment / Granny Smith Apple jelly

POUR SUIVRE MAIN COURSE

LE SAINT-PIERRE THE JOHN DORY FISH

Cuisiné au four / Crémeux de carottes à la badiane / Fenouil fondant aux agrumes / Carottes en pickels

Baked / Creamy carrots with star anise / Fennel with citrus fruits / Pickled carrots

OU

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE FREE-RANGE POULTRY SUPREME

Cuit moelleux / Textures d'artichauts / Poireaux fondants / Écume d'une barigoule / Croustillant de pain / Jus de poulet truffé

Soft cooked / Artichoke mousse / Tender leeks / Barigoule foam / Crunchy bread / Truffled chicken juice

POUR TERMINER DESSERT

LE CHOCOLAT MANJARI 64% MANJARI CHOCOLATE 64%

Crémeux intense au chocolat noir / Framboise en texture

Dark chocolate cream / Raspberry jelly

OU

LE CITRON THE LEMON

Dans l'esprit d'une tarte au citron

Inspired from a Lemon Pie



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. N'HÉSITÉS PAS À NOUS DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES.
PRICES ARE NET, INCLUSIVE OF TAXES AND SERVICE. PLEASE INQUIRE FOR ALLEGENS.