



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

LE CRABE 38€

Aux agrumes / Féroce d'avocats / Gel citron jaune /
Caviar Kristal de la Maison Kaviari

THE CRAB

Citrus fruit / Spiced avocados / Lemon gel /
Kristal caviar from Maison Kaviari

LA TOMATE DE GOULT DU JARDIN DE GEORGETTE 35€

Cueillie à point / Gaspacho de tomates de plein champ au basilic du potager /
Aubergines fumées / Pickles d'oignons rouges

THE TOMATO

Ripe tomato / Tomato gaspacho and basil /
Smoked eggplants / red onions pickles

L'ŒUF BIO DU LUBERON DE CHEZ SAMANTHA 33€

Confit au soja / Panna cotta choux fleurs /
Velouté Dubarry / Truffe d'été

THE ORGANIC EGG FROM LUBERON

Preserved in soy sauce / Cauliflower panna cotta /
Dubarry velouté / Summer truffle

LA TRUITE 36€

En gravlax / Fraîcheur de betteraves acidulées au vinaigre balsamique /
Texture de concombres

THE TROUT

Gravlax style / Refreshed beetroots with balsamic vinegar /
Cucumber variation



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

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



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES PLATS DU MAS MAIN COURSES

L A M E R T H E S E A

LE CABILLAUD 43€

Haricots blanc de pays au pesto de persil / Piquillos /
Bouillon de coquillages au chorizo Bellota et safran du Luberon
THE COD FISH

White beans from Provence with parsley pesto / Sweet piquillos peppers /
Shellfish broth with Bellota chorizo saffron from Luberon

LA LOTTE 45€

En médaillon / Crémeux d'aubergines aux oignons doux /
Girolles fraîches à la ciboulette / Jus de girolles
THE MONK FISH

Medallion / Creamy eggplants with soft onions /
Fresh chanterelle mushrooms with chives / Chanterelle gravy

LE LOUP 46€

Cuit au plat / Tomate noire de Crimée rôtie / Rouille /
Jus d'une bouillabaisse au Pastis Manguin en Avignon
THE SEA BASS

Roasted / Roasted black tomato from Crimea / « Rusty » sauce /
Bouillabaisse broth flavoured with Pastis Manguin in Avignon



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

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



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES PLATS DU MAS MAIN COURSES

LA TERRE THE EARTH

LE BŒUF CHAROLAIS 48€

Filet à la fleur de sel de Camargue / Tartare d'onglet aux condiments / Caviar de la Maison Kaviari / Oignons confits dans l'esprit d'une pissaladière / Pommes de terre fondantes

THE « CHAROLAIS » BEEF

Fillet with Fleur de sel de Camargue / Handcut beef tartar / Caviar from Maison Kaviari / Preserved onions « pissaladière-style » / Soft potatoes

L'AGNEAU DE PAYS DE LA BOUCHERIE JOASSAN DE SAULT 45€

La selle rôtie au romarin du Mas / Épaule confite comme un agneau de 7 heures / Houmous de pois chiches / Pois chiches mijotés / Socca

THE LAMB

Roasted lamb rack with our rosemary / Preserved shoulder for 7 hours / Chickpeas hummus / Stewed chickpeas / Socca

LE CANARD 40€

Magret rôti sur la peau / Texture de patates douces /

Cromesquis de cuisses confites aux figes / Condiment figes – framboises

THE DUCK

Roasted duck breast fillet / Sweet potatoes / Fig-preserved duck leg cromesquis / Fig and raspberry seasoning

LE VEAU (POUR 2 PERSONNES) 90€ - 35 MIN D'ATTENTE -

En belle côte épaisse découpée devant vous / Nourrie au beurre mousseux de romarin du Mas et à l'ail frais / Jus de viande au vin de Porto / Polenta onctueuse à la ciboulette

THE VEAL

Roasted chop / Foamy butter with our rosemary and garlic / Port gravy / Creamy polenta with chives

LA TRUFFE D'ETE 48€

En délicat risotto d'un riz Carnaroli au parmesan affiné de la Maison Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue

THE SUMMER TRUFFLE

Sweet Carnaroli risotto



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

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



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES FROMAGES & DOUCEURS DU MAS CHEESES AND DESSERTS

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 24€

Sélection de fromages affinés de Chez Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue
CHEESES

Our selection of cheeses from Chez Pellegrini in L'Isle-sur-la-Sorgue

DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER OUR PASTRY CHEF DESSERTS

L'ABRICOT 21€

Confit au thym du Domaine comme une pavlova /
Ganache chocolat blanc vanillée / Gel thym - abricot
THE APRICOT

Preserved with thyme in a «pavlova style» /
White chocolate and vanilla ganache / Thyme - apricot gel

LA PÊCHE 20€

En texture / Fraîcheur verveine citron / Biscuit noisette
THE PEACH

Declination / Verbena freshness / Hazelnuts biscuit

LE CITRON 20€

Dans l'esprit d'une tarte au citron / Crémeux citron / Gel au basilic vert
THE LEMON

Lemon-tart style / Basil gel

LE CHOCOLAT MANJARI 21€

Chocolat noir 64 % / Croustillant praliné – amande chocolat /
Confit de poires pochées / Mousse chocolat Manjari
THE MANJARI

Dark chocolate 64% / Almond praliné / Poached pears puree / Manjari mousse



LE MAS DES HERBES BLANCHES



RELAIS &
CHATEAUX

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