



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★ ★

# SERVICE EN CHAMBRE *IN ROOM DINING*

Veillez contacter la réception en composant le 3000  
*Please contact the reception, compose 3000*





LE MAS DES HERBES BLANCHES



Disponible tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00  
*Available every days from 12:00PM to 2:00PM and 7:00PM to 10:00PM*

### ENTRÉES | STARTERS

Tomates anciennes, burrata des Pouilles, basilic, huile d'olive, crème de balsamique <i>Heirloom tomatoes, burrata from Puglia, basil, olive oil, balsamic cream</i>	25
Soupe glacée concombre, kiwi, ricotta <i>Frozen soup of cucumber, kiwi, ricotta cheese</i>	24
Salade Caesar volaille & bacon <i>Caesar salad with free-range poultry</i>	30

### PLATS | MAIN COURSES

Filet de daurade rôti, ratatouille Provençale, sauce vierge <i>Roasted seabream, Provençal ratatouille, sauce vierge</i>	38
Épaule d'agneau confite, purée de pommes de terre, jus au thym <i>Confit lamb shoulder, mashed potatoes, thyme jus</i>	42
Spaghetti à la Bolognaise <i>Spaghetti Alla Bolognese</i>	30
Club-Sandwich à la volaille fermière <i>Free-range poultry Club-Sandwich</i>	30
Burger du Mas <i>«Mas» Burger</i>	34

### DESSERTS | DESSERTS

Tarte aux fraises, crème mousseline légère <i>Strawberry tart, lightly mousseline cream</i>	16
Assiette de fruits frais de saison <i>Plate of seasonal fresh fruits</i>	21
Nougat glacé <i>Frozen nougat</i>	16

### 24H/24H & 7/7

Planche de charcuteries Ibériques <i>Iberian charcuterie platter</i>	30
Planche de la mer <i>Sea platter</i>	30
Planche de fromages <i>Cheese platter</i>	21
Faisselle aux fruits-rouges <i>Red berries cottage cheese</i>	16
Mousse au chocolat Manjari 64% <i>Manjari 64% chocolate mousse</i>	16

Origine des viandes : Boeuf - France & UE | Agneau - France | Volaille - France | Poisson frais selon arrivage

*Origin of meat : Beef - France & EU | Lamb - France | Poultry - France | Fresh fish based on availability*

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