



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

LE TOURTEAU 31€

En émietté aux agrumes / Féroce d'avocat / Gel citron jaune /
Caviar Krystal de la Maison Kaviari

« THE TOURTEAU »

In citrus crumble / Avocado / Yellow lemon jelly /
Kaviari House Krystal caviar

LA TOMATE DE GOULT DU JARDIN DE GEORGETTE 29€

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

THE TOMATO FROM GOERGETTE'S GARDEN IN GOULT VILLAGE
Field-grown tomato gazpacho / Smoked eggplant / Red onion pickles

LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 38€

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

DUCK FOIE GRAS FROM SOUTHWEST FRANCE

Semi-cooked / Marbled with port wine / Camargue fleur de sel /
Aniseed fennel condiment / Granny Smith apple jelly

L'ŒUF BIO DU LUBERON DE CHEZ SAMANTHA 30€

Confit au balsamique blanc / Asperges vertes de Goult en fraîcheur /
Mimosa au safran du Luberon / Truffe d'été râpée

SAMANTHA'S ORGANIC EGG OF THE LUBERON

White balsamic vinegar confit / Fresh green asparagus /
Mimosa style eggs with Le Luberon saffron / Grated summer truffle



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.



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES PLATS DU MAS MAIN COURSES

L A T E R R E T H E E A R T H

L'AGNEAU DE PAYS DE LA BOUCHERIE JOASSAN DE SAULT 42€
Le filet rôti au romarin du Mas / Épaule confite 7h / Mousseline de petits pois /
Petits pois cuisinés au lard de Colonata
JOASSAN DE SAULT BUTCHERY'S COUNTRY LAMB
Roasted fillet with rosemary from Le Mas / 7-hour cooked lamb /
Peas mousseline / Peas cooked with Colonata bacon

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE 39€
Cuit moelleux / Textures d'artichauts / Blanc poireaux fondants /
Écume d'une barigoule / Croustillant de pain / Jus de poulet truffé
FREE-RANGE CHICKEN SUPREME
Soft cooking / Artichoke mousse / Tender leeks / Barigoule foam /
Crunchy bread / Truffled chicken juice

LE VEAU (POUR 2 PERSONNES) 85€ - 35 MIN D'ATTENTE -
EN BELLE CÔTE ÉPAISSE DÉCOUPÉE DEVANT VOUS /
Nourrie au beurre moussieux de romarin du Mas et à l'ail frais /
Jus de viande au vin de Porto / Polenta onctueuse à la ciboulette
THE VEAL (FOR TWO) - 35 MINUTES OF COOKING -
Thick side cut at your table /
Sparkling rosemary and fresh garlic butter from Le Mas /
Meat juice with porto wine / Creamy polenta with chives



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.



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 SAINT-PIERRE 43€

Cuisiné au four / Crémeux de carottes à la badiane /
Fenouil fondant aux agrumes /
Carottes en pickels
THE JOHN DORY FISH
Baked / Creamy carrots with star anise /
Fennel with citrus fruits /
Pickled carrots

LE LOUP 42€

Courgettes fondantes de mon ami Fabien de Robion /
Condiments tomates pignons-olives Tagghiashes /
Croustillant d'oignons / Crémeux de sardines au citron vert
THE WOLF FISH
Zucchini / Tomato, pine nuts and Tagghiasches olives sauce /
Crispy onions / Sardines and lime cream



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.



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES FROMAGES & DOUCEURS DU MAS CHEESES AND DESSERTS

LES FROMAGES 22€

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

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

DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER OUR PASTRY CHEF DESSERTS

LE CHOCOLAT MANJARI 64% 20€

Crèmeux intense au chocolat noir légèrement acidulé / Framboise en texture
MANJARI CHOCOLATE 64%

Dark chocolate cream / Raspberry jelly

LE CITRON 20€

Dans l'esprit d'une tarte au citron
THE LEMON

Inspired from a lemon tart

LA FRAISE DE CARPENTRAS 21€

Biscuit madeleine à l'huile des Baux-de-Provence /
Ganache montée au chocolat blanc et au basilic / Fraises en texture / Sorbet fraise
CARPENTRAS STRAWBERRY

Madeleine biscuit with Baux-de-Provence oil / White chocolate ganache with basil /
Strawberry mousse / Strawberry sorbet

LA MANGUE 21€

Confite aux fruits de la passion / Ganache vanillée / amandes caramélisées
THE MANGO

Passion fruit confit / Vanilla ganache / Caramelised almonds



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.