



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

MENU DÉCOUVERTE DISCOVERY MENU

85€

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

Mi-cuit / Marbré au vin de Porto / Fleur de sel de Camargue / Chutney de poires acidulé
Half-cooked / Port wine seasoning / Fleur de sel de Camargue / Acidulous pear chutney

POUR SUIVRE MAIN COURSE

LE BŒUF CHAROLAIS THE « CHAROLAIS » BEEF

Cuit au sautoir / Douceur de céleri / Duxelle de champignons bruns / Truffe d'automne
Celeriac mousseline / Brown mushrooms duxelle / Shredded autumn truffle

OU

LA DAURADE ROYALE THE GILT-HEAD BREAM

Cuite sur la peau / Petit épeautre de Sault en onctuosité / Poutargue rapée /
Gel d'agrumes / Bisque de langoustines infusée à la badiane
Skin fried / Creamy spelt from Sault / Bottarga / Citrus gel / Dublin bay prawns bisque with star anise

LES FROMAGES CHEESES

AFFINÉS DE CHEZ PELLEGRINI (SUPP. +10€) CHEESE PLATE FROM MAISON PELLEGRINI (EXTRA +10€)

POUR TERMINER DESSERT

LE CHOCOLAT NOIR THE DARK CHOCOLATE

Chocolat noir / Confit de poires pochées / Mousse chocolat noir
Dark chocolate / Poached pears puree / Dark chocolate mousse

OU

LE CITRON THE LEMON

Dans l'esprit d'une tarte au citron / Crémeux citron / Gel au basilic vert
Lemon-tart style / Basil gel



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.