



La Table du Mas

BY CYRIL MENDÈS

M E N U

LES ENTRÉES DU MAS STARTERS

L'ŒUF BIO 33€

Le jaune Confit / Crémeux de lentilles vertes /
Haddock fumé / Huile d'olive de Cadenet
THE ORGANIC EGG
Preserved yolk / Creamy lentils /
Smoked haddock / Olive oil from Cadenet

LE CRABE 38€

En émietté aux agrumes / Féroce d'avocats /
Gel citron jaune / Caviar Kristal de la maison Kaviari
THE CRAB
With citrus fruit / Spicy avocado / Lemon gel / Kristal Caviar from Kaviari

LE THON 36€

Mariné facon Tataki / Vierge de fèves de soja aux herbes fraîches /
Cébette / Texture d'oignons
THE TUNA
Tataki style / Soy beans « vierge » sauce with fresh herbs /
Chives / Onions shades

LA TRUFFE D'AUTOMNE 38€

En délicat risotto d'un riz Carnaroli /
Parmesan affiné de chez Pellegrini de L'Isle-sur-la-Sorgue
THE AUTUMN TRUFFLE
Carnaroli risotto / Matured parmesan cheese from Pellegrini



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

LES SAINT-JACQUES 46€

Nacrées au beurre demi sel / Choux fleurs en fine mousseline /
Caviar Baeri de la maison Kaviari
THE SCALLOPS
Pan-sautéed with salted butter /
Cauliflower mousseline / Baeri caviar from Kaviari

LA DAURADE ROYALE 45€

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

LA SUGGESTION DU JOUR 45€

Plat d'inspiration
THE MAIN OF THE DAY



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

LA TERRE THE EARTH

LE BŒUF CHAROLAIS 48€

Filet comme un Rossini / Escalope de foie gras de canard poêlée / Douceur de céleri /
Duxelle de champignons bruns / Truffe d'automne rapée finement

THE « CHAROLAIS » BEEF

Rossini style / Pan-sautéed duck foie gras / Celeriac mousseline /
Brown mushrooms duxelle / Shredded autumn truffle

L'AGNEAU DE PAYS DES FRÈRES JOASSAN DE SAULT 45€

La selle nourrie au beurre mousseux et romarin du Mas / Girolles fraîches /
Figue rôtie au miel / Pommes de terre fondantes

THE LAMB

The rack cooked in a foamy butter and our rosemary /
Fresh chanterelles mushrooms / Roasted fig with honey / Soft potatoes

LE VEAU (POUR 2 PERSONNES) 90€

Belle côte épaisse découpée devant vous / Polenta crémeuse à la ciboulette /
Jus de viande au vin de Porto

THE VEAL

The rib / Creamy polenta and chives / Gravy with Port wine



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

FROMAGES DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER 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

LE CITRON 20€

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

Lemon-tart style / Basil gel

LE CHOCOLAT NOIR 19€

En entremet léger / Gel poire / Tuile croustillante cacao
THE DARK CHOCOLATE

Light entremet / Pear gel / Crispy cocoa tuile

LA FRAMBOISE 19€

En pavlova / Confit de fruits rouges / Ganache montée à la pistache
THE RASPBERRY

Pavlova / Red berries puree / Pistacchio ganache

LE MARRON 20€

En mousse légère / Biscuit moelleux à l'orange / Zestes d'agrumes
THE CHESTNUT

Foamy / Soft orange biscuit / Citrus zest



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.