



La Table du Mas



Entrées

STARTERS

CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN BLUE CRAB

35€

*La chair à la cébette et au cédrat, mousseline de petit pois
à l'huile d'olive et amandes croquantes, jus de tête émulsionné*
Meat with spring onions and citron, pea mousseline with ripe fruity
olive oil and crunchy almonds, emulsified head juice

ASPERGES VERTES DE PATRICK FARGET PATRICK FARGET'S GREEN ASPARAGUS

30€

*Pochées dans un bouillon herbacé, puis grillées à la flamme,
léger sabayon à la mélisse et poutargue*
Poached in herb broth, then flame-grilled, light melissa sabayon
and bottarga

HUÎTRES DE BOUZIGUES BOUZIGUES OYSTERS

30€

*Tiédies au poivre de timut, fine gelée iodée au concombre
maraîcher, tuile craquante au sarrasin et crème légère
comme un tzatziki*
Warmed with timut pepper, fine iodized cucumber jelly,
crisp buckwheat tile and light tzatziki cream

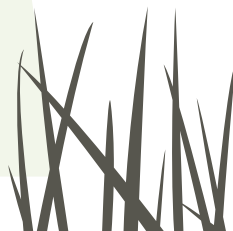
SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE +20€ OSSETRA CAVIAR SUPPLEMENT

ŒUF DE POULE BIO BIO HEN'S EGG

27€

*Parfait et croustillant, morilles farcies au ris de veau, herbes du
potager et Lard colonnata, bouillon de poule infusé au citron confit*
Perfect and crispy, morels stuffed with sweetbreads, garden herbs
and Lard colonnata, chicken broth infused with preserved lemon

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM



Plats

MAIN COURSES

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN AMBERJACK

41€

*Cuite à l'étouffée dans l'argile, artichauts violets de Provence rôtis
à la badiane, jus barigoule monté à l'huile d'olive*

*Stewed in clay, purple artichokes from Provence roasted with star
anise, olive oil barigoule jus*

RIS DE VEAU SWEETBREADS

48€

*Rôti au sautoir et terminé aux noix du Piémont, carottes
des sables au gingembre et jus de veau*

*Sautéed and finished with Piedmont hazelnuts, ginger sand carrots
and veal jus*

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN RED TUNA

42€

*Légèrement grillée au barbecue, fraîcheur de fenouil mariné
au piment d'Espelette, gel bergamote, bouillon dashi infusé
à ce même agrume*

*Lightly grilled on the barbecue, fennel freshness marinated
with Espelette pepper, bergamot gel, dashi broth infused with
the same citrus*

BŒUF BEEF

46€

*Filet grillé et laqué à la népita, compression d'aubergines fumées
aux feuilles d'olivier, mélasse de grenade et jus perlé à l'huile d'olive*

*Grilled and lacquered with nepita, smoked eggplant compression
with olive leaves, pomegranate molasses and olive oil pearled jus*

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM

Fromages

CHEESES

CHARIOT À FROMAGES DE LA RÉGION
REGIONAL CHEESE CART

22€

Desserts

DESSERTS

RHUBARBE
RHUBARB

16€

*Pochée au miel de Provence, verjus et sorbet à la sarriette
et huile d'olive*

Poached with Povenice honey, verjus, sarriet and olive oil sorbet

CHOCOLAT TULAKALUM
CHOCOLATE TULAKALUM

16€

*Légèrement fumé, crémeux fruit de la passion, crème glacé au
chocolat et banane flambée*

*Lightly smoked, passion fruit cream, chocolate and flambé banana
ice cream*

FRAISES DE PATRICK FARGET
PATRICK FRAGET'S STRAWBERRIES

16€

*Confites, praliné au sésame noir, mousse givrée au shiso pourpre
et sorbet à la faisselle du Ventoux*

Confit, black sesame seed, purple shiso and Ventoux yoghurt sorbet

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM

Menu enfant

KIDS' MENU

POUR MANGER COMME LES GRANDS
TO EAT LIKE THE GROWN-UPS

JUSQU'À 12 ANS
FOR KIDS UNDER 12

Concombre, comme un tzatziki 12€
Cucumber, like a tzatziki

Œuf pané croustillant, quelques asperges au naturel 13€
Crispy breaded egg, a few natural asparagus

Filet de bœuf, compression d'aubergines, jus de bœuf 25€
Beef fillet, smoked eggplant compression, beef jus

Pêche du jour, risotto de petit épeautre, sauce vierge 25€
Catch of the day, spelt risotto, virgin sauce

GARNITURES DISPONIBLES : CONCHIGLIE FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE POMME DE TERRE
AVAILABLE SIDES: FRESH CONCHIGLIE, SEASONAL VEGETABLES AND MASHED POTATOES

Fraises, et faisselle du Ventoux en sorbet 11€
Strawberry and Ventoux yoghurt sorbet

Chocolat, sorbet fruit de la passion 11€
Chocolate and passion fruit sorbet

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM

*« La gastronomie est l'art
d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur. »*

THÉODORE ZELDIN

* « Gastronomy is the art
of using food to create happiness. »

