



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

TOMATES ANANAS DE PATRICK FARGET PINEAPPLE TOMATOES FROM PATRICK FARGET

30€

Marinées à la verveine du jardin, compression à l'eau de tomate et au piment d'Espelette, crème battue à l'extrait de verveine, et poudre d'olive noire

Marinated with verbana from the garden, compressed with tomato water and Espelette pepper, whipped cream with verbana extract and black olive powder

HUÎTRES DE BOUZIGUES BOUZIGUES OYSTERS

30€

Tiédies au poivre Andaliman, fine gelée iodée au concombre maraîcher, tuile craquante et crème légère comme un tzatziki

Warmed with Andaliman pepper, fine iodized cucumber jelly, crisp tile and light tzatziki cream

SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE OSSETRA CAVIAR SUPPLEMENT +20€

FILET DE BŒUF BEEF FILLET

48€

En tartare légèrement iodé, cébette finement ciselée et sauce soja blanche, caviar Baeri Origin de la Maison Sturia et lard de Colonnata

Tartare with a subtle marine note, finely chopped spring onion and white soy sauce, Baeri Origin caviar from Sturia, and Colonnata lard

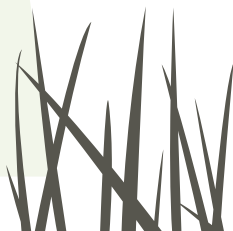
L'ÉCRIN THE JEWEL BOX

48€

Autour du homard et du caviar Osciètre Sturia, mousseline de petit pois et gingembre frais, blinis maison servis tièdes

Featuring lobster and Sturia Oscietra caviar, with a fresh pea and ginger mousseline, warm homemade blinis

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



Plats

MAIN COURSES

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN AMBERJACK

43€

Juste snackée, mousseline de courgette aux baies sauvages Mac-Hung, pressé de courgette et basilic gratiné aux pignons de pin, sauce à manger dans l'esprit d'un pesto
Just seared, zucchini mousseline with wild berries Mac-Hung, pressed zucchini and basil, gratin with pine nuts, « sauce à manger » in the spirit of a pesto

RIS DE VEAU SWEETBREADS

48€

Rôti au sautoir et terminé aux noix du Piémont, oignons nouveaux glacés et pulpe de figue noire, jus de veau infusé aux feuilles de figuier
Roasted and finished with Piémont hazelnuts, glazed spring onions and black fig pulp, veal jus infused with fig leaves

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN RED TUNA

45€

Légèrement grillé 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

CANARD DU QUERCY QUERCY DUCK

46€

Le filet, cuit doucement et terminé au barbecue, aubergine de Patrick Farget laquée à la mélasse de grenade, crème onctueuse d'aubergine et jus de canard
Slow cooked and finished on the barbecue, Patrick Farget's eggplant glazed with pomegranate molasses, creamy eggplant cream and duck jus

AGNEAU DE PAYS LOCAL LAMB

47€

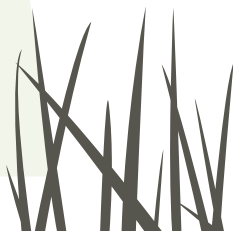
Selle rôtie, socca au pois chiche du Ventoux, légumes maraîcher comme un tian et mousseline harissa
Roasted, lightly grilled, socca, garden vegetables like a tian and harissa mousseline

MAIGRE DE LIGNE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN MEAGRE

44€

Saisi à l'huile du Laval, haricots verts de Patrick Farget tiédés au sirop de rose et shiso pourpre, coulis griotte, crème d'ail et amandes croquantes
Seared in Laval oil, warm green beans infused with rose syrup and purple shiso, Morello cherry coulis, garlic cream and crunchy almonds

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



Fromages

CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES CHEESE SELECTION

22€

Desserts

DESSERTS

ABRICOT DU LUBERON APRICOT FROM LUBERON

16€

En chaud/froid, sablé croustillant, crémeux à la feuille de tagètes et coulis d'abricots infusé à l'extract de jasmin

Warm and cold apricot, shortbread biscuit, marigold cream, apricot and jasmin sauce

CHOCOLAT MILLOT 74% BIO, à déguster à la main MILLOT 74% ORGANIC CHOCOLATE, to enjoy by hand

16€

Brioche chocolat et menthe, confit d'orange et kalamansi, mousseline onctueuse au chocolat tiède et sorbet aux feuilles de combava

Chocolate and mint brioche, orange and kalamansi confit, smooth warm chocolate mousse, combava leaf sorbet

LES FIGUES DE PROVENCE FIGS FROM PROVENCE

16€

Rôties au miel du Luberon et Porto. Mendiant aux figues et noix de Pécan, sorbet à la figue de Barbarie et Immortelle du Jardin

Roasted with Luberon honey and Port, figs and pecan mendiant, prickly pear sorbet and immortelle from the garden

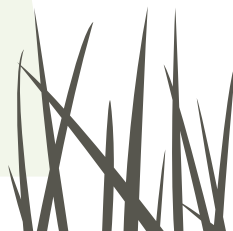
LA PÊCHE PEACH

17€

Biscuit moelleux aux amandes, mousse à la vanille de Tahiti, confit de pêche blanche à la rose et sorbet à la pêche de vigne

Soft almond biscuit, tahitian vanilla mousse, white peach confit with rose, vine peach 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

Tomates Ananas de Patrick Farget marinées à la verveine du jardin, compression à l'eau de tomate et au piment d'Espelette, crème battue à l'extrait de verveine, et poudre d'olive noire 12€
Pineapple tomatoes from Patrick Farget marinated with verbena from the garden, compressed with tomato water and Espelette pepper, whipped cream with verbena extract and black olive powder

Suprême de volaille, aubergine de Patrick Farget laquée à la mélasse de grenade, et jus de volaille 25€
Chicken supreme, Patrick Farget's glazed eggplant with pomegranate molasses, and poultry 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 VEGETABLE 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. »

