



Le
POTAGER
DU MAS

Nous vous souhaitons la bienvenue au Potager du Mas et nous nous réjouissons de vous y recevoir. Nous espérons que vous passerez un agréable moment parmi nous. Nous vous accueillons au cœur de la Provence dans un domaine de 25 hectares et un mas du 17^e siècle dans lesquels nous vous ferons découvrir une cuisine gourmande élaborée avec les fruits et légumes cultivés de façon biologique sur notre propriété. Tout ce qui n'est pas produit sur le domaine est approvisionné auprès de producteurs fermiers locaux et tous les ingrédients principaux entrant dans la composition de nos menus sont de qualité fermière.

Tous nos produits sont frais, cuisinés "minute", un petit temps de préparation est nécessaire. Merci de votre compréhension.

We are happy to receive you to Le Potager du Mas and we hope you will enjoy your time with us. We welcome you in the heart of Provence in an area of 25 acres and a 17th century farmhouse in which you will enjoy a gourmet cuisine developed with fruits and vegetables organically grown on our property. All is produced in our fields or sourced from local farmers and producers, and all the main ingredients in the composition of our menus are quality farm.

All our products are fresh, instant cooked, a small time of preparation is required. Thank you for your understanding.

Déjeuner

Menu retour du marché (à l'ardoise) - Menu from the market

Du mercredi au samedi - From Wednesday to Saturday

Plat "Retour du marché" : 25 € - Entrée, plat "Retour du marché" : 30 €

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 35 €

Main plate "From the market": 25 € - Starter, main plate "From the market": 30 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 35 €

ou - or

Formule au choix dans la carte - Formula at your choice "à la carte"

Du mercredi au dimanche - From Wednesday to Sunday

Entrée, plat : 56 € - Entrée, plat, fromage ou dessert : 68 €

Starter, main plate: 56 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 68 €

ou - or

À la carte - "À la carte"

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 26 €

Children menu (under 10 years old): 26 €



Dîner

Formule au choix dans la carte - Formula at your choice "à la carte"

Entrée, plat : 56 € - Entrée, plat, fromage ou dessert : 68 €

Starter, main plate: 56 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 68 €

ou - or

Menu dégustation surprise (selon l'inspiration du chef) :

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 85 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

premices, sea side, land side and sweets 85 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 26 €

Children menu (under 10 years old): 26 €

Prémices

Prelude

**Les grosses asperges de pays en crumble de parmesan, vinaigrette émulsionnée
façon "sauce tartare", speck et jeune pousses d'herbes fraîches**

*Big asparagus from Provence with parmesan crumble,
tartar style vinaigrette emulsion, fresh herbs and speck*

29 €

**Le Poulpe façon "carpaccio" cuit au bouillon,
condiments de légumes croquants et langoustines rôties**

*Octopus carpaccio style cooked in broth,
crisp vegetable condiments and roasted scampi*

30 €

La suggestion du chef

selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

Chief's suggestion - Depending on arrival day (may have an additional)

Entre terre et mer

Surf and turf

**L'agneau de Provence, la côte cuite a basse température,
la souris confite en papeton d'aubergine et sa fine ratatouille du moment***

*The lamb cutlet of Provence cooked at low temperature
and braised lamb shank, vegetable ratatouille**

45 €

**La volaille fermière et sa gambas royale, riz noir vénéré
aux condiments de légumes printaniers et son jus crémeux en émulsion**

*Farm poultry and big king prawns, black rice "Vénéré"
spring vegetable condiments and emulsified creamy juice*

43 €

**Raviole ouverte de Saint Pierre et sa fricassée de légumes du potager,
jus émulsionné à la tapenade de truffe***

*Raviole of john dory and vegetable fricasse from the Potager**

46 €

La suggestion du chef

selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

Chief's suggestion - Depending on arrival day (may have an additional)

* Plat signature du chef, *chief signature recipe.*

Assiette de fromages
Plate of cheeses

Affinés par Mme Deal (Meilleur Ouvrier de France)

14 €



Épilogue sucré
Epilogue

17 €

Assortiment de glaces et sorbets maison

Selection of ice-creams and sorbet home made

**Les fraises de Provence sur leur sablé breton vanill,
crémeux de citron, huile d'olive du Mas et sa crème balsamique**

*Strawberries on a vanilla shortbread,
creamy lemon, olive oil and balsamic cream*

**Le pointu au chocolat Dulcey, cœur mangue et passion au poivre
de Sichuan, croquant de sésame et graines de courge torréfiées**

*Dulcey chocolate, compote mango and passion, Sichuan pepper,
sesame crunch and roasted squash seed*

La suggestion du chef

Chief's suggestion

Menu de Pâques

*le dimanche 1^{er} avril
au déjeuner et dîner uniquement*

Entrée

**Duo de grosses Asperges de Provence au crumble de parmesan
et grosse langoustine juste saisie, vinaigrette émulsionnée façon "sauce tartare"**

Poisson

**Petite escalope de Loup sur un risotto de légumes printaniers, jus en émulsion,
jeunes pousses d'herbes folles et caviar Français**

Viande

**Le duo d'agneau de Provence, la côte cuite a basse température
et l'épaule confite façon "Tarte Tatin", fine ratatouille et jus corsé**

Fromage

Notre sélection de fromages affinés par Mme Deal (Meilleur Ouvrier de France)

Dessert

**Le pointu au chocolat Dulcey et son coeur fruité épicé, croquant praliné,
graines de courges et sésame, macaron chocolat exotique et son sorbet minute**

Prix pour ce menu :

Entrée, plat (au choix), fromage ou dessert
74 €

ou

Entrée, poisson et viande, fromage ou dessert
88 €



Nous remercions les producteurs et fournisseurs
de la région qui nous approvisionnent en produits locaux
et fermiers de qualité

- **Pour nos plants et semences bio** : La Ferme de Sainte Marthe, Magellan, Gauthier Semences, Agrosemens, SARL du Tilleul, EARL Cereplant, SCEA des 2 Platanes, Les Bancaous.
- **Fruits et légumes en complément de ceux de notre potager** : Gutti Fruits, Salade2Fruits, Rescovert.
- **Viandes** : Alazard et Roux, Joassen et Frères
- **Volailles** : Midi Volailles, Ferme du Puntoun
 - **Poissons** : RM Marée, Mericq
- **Fromages, œufs, beurre, laitages** : Josiane Deal (MOF)
 - **Truffes** : Hugou Dumas, Plantin
- **Vins** : Domaine de Valdition, Domaine d'Eole, Domaine Hauvette, Domaine de Trévallon, Château Beaucastel, Château Romanin, La Vallongue, Fleury, Val de l'Oule, Domaine de Villeneuve, Domaine des deux Roches, Jean-Marie Chaland, Domaine Collovray & Terrier, Domaine Boissonet, Domaine Arnoud, Domaine Dublère, Domaine de la Vau de Vey, Domaine du Vallon des Glauges, Domaine Franck Besson, Domaine Arnoux et fils.