



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

- La tranche d'aubergine grillée, panaché de légumes cuits et crus du potager, vinaigrette balsamique et sésame**
Chargrilled aubergine, vegetables from the garden two ways "cooked and raw" balsamic vinaigrette and sesame 29 €
- La fleur de courgette de notre potager, farcie aux petits légumes, langoustines juste saisies et sa vinaigrette vierge au citron confit**
Courgette flower from the potager, stuffed with seasonal vegetables, pan-fried langoustines, sauce vierge with lemon confit 30 €
- La gambas en deux façons, sur une fine gelée d'épinards et herbes fraîches, écume de bisque et herbes folles**
Prawns two ways, spinach jelly and fresh herbs, emulsion of shellfish 30 €
- Le tartare de tomates colorées et "Burratina crémeuse", filet de porc du Ventoux séché façon lomo, truffe fraîche d'été et mélange d'herbes**
Selection of tomato tartare and "Creamy Burratina" filet of pork tenderloin lomo way, summer truffles and mix herbs 28 €
- 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

La côte d'agneau de Provence rôtie en croûte d'herbes, cromeski de souris d'agneau confit, tian de légumes du potager et mousseline de pommes de terre

Herbs crust lamb cutlet of Provence, cromeski of braised lamb shank, vegetable tian and pomme purée

43 €

Le taureau de Camargue en burger, confit à basse température façon "Rossini", grosse frite maison et légumes du jardin

Slow cooked Camargue toro burger with foie gras "Rossini" way, home made chips and seasonal vegetables

47 €

Le suprême de pintade fermière en croûte de condiments, pignons de pin et champignons, polenta croustillante et légumes du potager

Guinea fowl breast in condiments crust, pine nuts and mushroom, crispy polenta and vegetable from the kitchen garden

43 €

Le Saint-Pierre en raviole ouverte, fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe*

*Raviole of john dory and vegetable fricasse from the Potager, juice with truffe tapenade**

46 €

Le pavé de loup juste rôti sur sa tarte fine sablée à l'encre de sèche, petite mijotée d'encornets et légumes du soleil

Filet of seabass just roasted, squid ink sablé tart, baby squid and summer vegetables

45 €

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 glaces et sorbets

Selection of ice-creams and sorbet home made

**Tartare de fraises de pays et sa mousseline vanillée,
confit d'olives noire et jus acidulé**

*Strawberry tartare, vanilla mousseline,
black olives confit, acidulated juice*

**Lingot aux 3 chocolats et praliné aux graines de courges et fleur de sel,
framboise et sorbet minute**

*Lingot with 3 chocolates and praline with pumkin seeds and fleur de sel,
raspberry and minute ice-cream*

**Sablé Breton vanillé en palet épais, compotée de pêches et abricots
aux romarin et son sorbet fromage blanc basilic**

*Breton vanilla shortbread, peaches and apricots compote with rosemary
cottage cheese and basil sorbet*

La suggestion du chef

Chief's suggestion



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.