



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 20 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" : 30€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 34€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 40 €

Main plate "From the market": 30 € - Starter, main plate "From the market": 34 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 40 €

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: 60 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 71 €

Starter, main plate: 60 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 71 €

ou - or

À la carte - "À la carte"

-

Menu enfant (moins de 10 ans): 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

Dîner

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

Entrée, plat: 60 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 71 €

Starter, main plate: 60 €- Starter, main plate, cheese or dessert: 71 €

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 90 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration)

Premices, sea side, land side and sweets 90 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

Prémices / Prelude

Langoustines rôties,
courgettes du jardin grillées aux pesto rosso, caviar de courgettes aux herbes
fraîches et sa sauce acidulée façon « Chimichurri »

29€

Roasted langoustines,
zucchini from the Garden grilled with Pesto Rosso, zucchini caviar with fresh
herbs and its tangy “Chimichurri” style sauce

Bœuf cuit à basse température préparé comme un tartare,
tomates du jardin confites au basilic et ketchup épicé Maison,
crémeux au parmesan glacé

26€

Beef cooked at low temperature prepared like a Tartar,
tomatoes from the garden confit with basil and homemade spicy ketchup,
creamy Parmesan ice cream

La suggestion du Chef, selon arrivage du jour
(peut faire l'objet d'un supplément)

Chef suggestion, depending on arrival day
(may have an additional cost)

Entre terre et mer / Land and sea

L'agneau de Provence en plusieurs cuissons,
la côte rôtie, la souris confite, mousseline de pommes de terre au pesto
et caviar d'aubergine au cumin

49€

Provence lamb in several cookings, roasted lamb chop, lamb shank confit,
potato mousseline with pesto and eggplant caviar with cumin

Veau Fermier «comme une noisette»
farci en croûte de « Viennoise aux olives », tagliatelles de jeunes légumes
croquants et crémeux de céleri, pommes de terre fondantes et jus corsé

45€

Free-Range veal "like a hazelnut"
Stuffed in a "Viennaise with olives" crust Tagliatelle with crunchy young
vegetables and creamy celery, fondant potatoes and full-bodied jus

La raviole ouverte de filet de Saint-Pierre,
fricassée de légumes du Potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe

49€

Raviole of John Dory fillet and vegetable fricassee from the garden,
truffle tapenade

La suggestion du Chef, selon arrivage du jour

(peut faire l'objet d'un supplément)

*Chef suggestion, depending on arrival day
(may have an additional cost)*

La planche de Fromages | The cheese Board

Assortiment de fromages

Assortiment de fromages affinés par Emily (Chez Emily Fromagerie à Eygalières)

15€

Assortment of ripened cheeses by Mrs Emily (Cheese maker in Eygalières)

Épilogue sucré | Epilogue

**L'assortiment de nos glaces,
sorbets maison et ses fruits frais du moment**

17€

Selection of ice-creams and home made sorbets and fresh seasonal fruits

Douceur Choco-Coco

sur un biscuit craquant sarrasin cacao, petit maki au chocolat tanariva,
émulsion gingembre et crème glacée coco

17€

Choco-Coconut sweetness

on a crunchy cocoa buckwheat biscuit, tanariva chocolate maki,
ginger emulsion and coconut ice cream

Fraicheur Exotique

Mangue juste snackée, fine gelée à la passion et sablé vanille de Madagascar,
ganache montée au citron vert et sorbet minute mange-passion

17 €

Exotic Freshness

Just snacked mango, fine passion fruit jelly and Madagascar vanilla
shortbread, whipped lime ganache and minute passion fruit sorbet

**Suggestion du Chef Pâtissier selon arrivage du jour
(peut faire l'objet d'un supplément)**

Pastry Chef suggestion depending on arrival day
(may have an additional cost)



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

Pour nos plants et semences en Bio : Magellan (Cysoing) et La SCEA des 2 Platanes (Mallemort)

Pour nos fruits et légumes en complément de ceux de notre Potager : Salade 2 fruits (Maillane), le Domaine Saint Vincent pour nos asperges de Provence (Mallemort)

Viandes : Alazard et Roux (Abattoirs de Tarascon), Joassan et Frères (Revest-du-Bion)

Volailles et foie gras : La ferme du Puntoun (Saint-Martin Gers en région Occitanie)

Poissons et crustacés : RM Marée (Marseille), Méricq (Toulon)

Beurre, œufs, fromages et produits laitiers : Chez Emily Fromagerie à Eygalières

Truffes : Plantin (Puyméras)

Vins: Domaine de Valdition (Orgon), Domaine du Vallon des Glauges (Eygalières), Domaine D'Éole (Eygalières), Domaine de Trévallon (Saint Etienne du Grès), Domaine de Fontchêne (Saint Remy de provence), Château Romanin (Saint-Rémy-de-Provence), Domaine du Val de L'Oule (Orgon), Domaine de Metifiot (Saint Remy de Provence), Domaine Hauvette (Saint-Rémy de Provence), Domaine Villa Minna Vineyard (Saint-Cannat), La maison de Champagne Veuve-Fourny et Fils (Vertus), Domaine de la Tible (Côtes de Provence), Distillerie des Aravis (La Clusaz), La maison Kookabarra pour nos jus de fruits (Cavaillon) et la société CadLuxe collectionneur de grands crus et de cuvées rares (La Chapelle-de-Guinchay en Bourgogne)