



# 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<sup>e</sup> 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 20 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" : 35€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 39€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 46 €

*Main plate "From the market": 35 € - Starter, main plate "From the market": 39 €*

*Starter, main plate, dessert "From the market": 46 €*

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

Dimanche et jour férié – *Sunday and public holiday*

Entrée, plat: 69 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 82 €

Starter, main plate: 69 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 82 €

-

**Menu enfant** (moins de 10 ans): 29 €

Children menu (under 10 years old): 29€

## *Dîner*

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

Entrée, plat: 69 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 82 €

*Starter, main plate: 69 €- Starter, main plate, cheese or dessert: 82 €*

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 104 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

Premices, sea side, land side and sweets 104 €

-

**Menu enfant** (moins de 10 ans) : 29 €

Children menu (under 10 years old): 29€

*Prix TTC service compris nous n'acceptons pas les tickets restaurant, les cartes de crédit dîners.*

## *Prémices / Prelude*

### **L'œuf parfait**

Risotto de céleri truffé, « siphon » au comté et oignons frits maison,  
truffe fraîche d'automne

29€

*The perfect egg*

*Truffled celery risotto, Comté cheese siphon and homemade fried onions,  
fresh autumn truffle*

### **Le cannelloni d'automne**

Cannelloni farci à la joue de bœuf confite basse température,  
crémeux léger à la châtaigne et champignons du moment

26€

*Cannelloni revisited*

*Cannelloni stuffed with beef cheek confit low temperature,  
light creamy chestnut and seasonal mushrooms*

### **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 deux cuissons**

La côte rôtie, tian de courgettes aux condiments de tomates confites, caviar d'aubergines et la « souris » confite façon parmentier, espuma de pommes de terre

49€

*Provence lamb in two cookings*

*Roast rib, zucchini tian with candied tomato condiments, eggplant caviar and candied "mousse" parmentier, potato foam*

### **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*

*Vegetable fricassee from the garden, juice emulsion with truffle tapenade*

### **Le Veau français**

Cuisson rosée, mousseline crémeuse de butternut et légumes, pommes de terre fondantes, fin condiment à la ventrèche et truffe, copeaux de « lomo » de veau maison

49€

*French Veal*

*Rosé cooking, creamy butternut squash and vegetables, fondant potatoes, fine belly and truffle condiment, homemade veal "lomo" shavings*

**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)*

*Prix TTC service compris nous n'acceptons pas les tickets restaurant, les cartes de crédit dinners*

## *Les planches 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 glaces et sorbets**

Glaces & sorbets maison

17€

*Selection of ice-creams and homemade sorbets*

### **Forêt noire « à notre façon »**

Sur un biscuit moelleux sacher, fine gelée de cerise, ganache montée guanaja et struzel cacao, sorbet minute à la griotte

17€

*Black Forest "our way"*

*On a soft shortbread biscuit, fine cherry jelly, whipped guanaja ganache and cocoa struzel, quick morello cherry sorbet*

### **Pomme d'Api**

Sablé reconstitué amande-pignon, compotée de pommes caramélisées à la vanille, parfait glacé tonka et sorbet pomme verte

17€

*Small apple*

*Reconstituted almond-pine shortbread, caramelized vanilla apple compote, tonka iced parfait and green apple sorbet*

### **La Signature**

Pavlova aux fruits du moment

17€

*Signature*

*Pavlova with seasonal fruit*



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), Rescovert (Cavaillon) et 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), Mericq (Estillac)

**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 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).