



Le POTAGER DU Mas

C'est avec joie que nous vous accueillons au Potager du Mas, un lieu où nature et gastronomie se rencontrent pour une expérience authentique et raffinée.

Au cœur de la Provence, niché dans un mas du XVII^e siècle entouré de 20 hectares de terres préservées, nous vous invitons à découvrir une cuisine gourmande, inspirée par la richesse de notre terroir.

Fruits et légumes sont cultivés en agriculture biologique sur notre domaine, tandis que tout ce que nous ne produisons pas est sélectionné avec soin auprès de producteurs locaux engagés. Chaque ingrédient principal de nos menus est issu de filières fermières garantissant fraîcheur et qualité.

Nos plats sont préparés à la minute, avec exigence et passion. Cette quête du goût authentique demande un léger temps de préparation, et nous vous remercions pour votre patience.

Nous vous souhaitons un délicieux moment parmi nous

We are delighted to welcome you to Le Potager du Mas and hope you will have a memorable time with us.

Nestled in the heart of Provence, our 20-acre estate is home to a 17th-century farmhouse where you can indulge in gourmet cuisine crafted with fruits and vegetables grown organically on our property.

All ingredients are either sourced from our own fields or carefully selected from local farmers and producers, ensuring the highest quality for every dish.

Please note that all our products are fresh and cooked to order, requiring a brief preparation time. Thank you for your understanding.

We hope you enjoy a wonderful time with us

Déjeuner

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

Du mercredi au samedi - *From Wednesday to Saturday*

Plat "Retour du marché" : 38€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 48€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 55€

Main plate "From the market": 38€ - Starter, main plate "From the market": 48€

Starter, main plate, dessert "From the market": 55€

Dîner

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

Entrée, plat: 78€ - Entrée, plat, fromage ou dessert: 91€

Starter, main plate: 78€- Starter, main plate, cheese or dessert: 91€

Accords Mets & Vins (Wine Pairing Option) – 45€

Sélection raffinée de 3 verres de vins

Elegant selection of three wines

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 120 €

Surprise tasting menu (inspired by the Chef's creativity):

Premices, sea side, land side and sweets 120 €

-

Menu dégustation avec accords Mets & Vins (Wine Pairing Option) – 170€

Une sélection raffinée de 4 verres de vins,

soigneusement accordés à chaque plat pour sublimer les saveurs.

A refined selection of 4 glasses of wine, carefully paired with each dish

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 29 €

Plat, dessert

Children's menu (under 10 years old): 29€

Main course, dessert

-

À votre écoute

Le Chef se tient à votre disposition pour adapter certains plats en fonction de vos restrictions alimentaires

The Chef is at your disposal to adapt certain dishes to suit your dietary requirements.

Prémices / Prelude

Pressé de paleron braisé en médaillon

foie gras de canard poêlé, oignons grelots, châtaignes et girolles

30€

Braised beef chuck medallion, pan-seared duck foie gras, pearl onions, chestnuts and girolles mushrooms

-

Raviole forestière maison

crémeux de butternut, éclats de noisettes et copeaux de parmesan affiné

32€

Homemade wild mushroom ravioli, creamy butternut squash, crushed hazelnuts and aged Parmesan shavings

-

La suggestion du Chef

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

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

Entre terre et mer / Land and sea

Suprême de pigeon cuit rosé

Croûte de mendant, pomme de terre fondante et crémeux d'automne, fines tranches de foie gras façon carpaccio et jus corsé

45€

Pink-roasted pigeon breast with a nut and dried-fruit crust, fondant potato and autumn vegetable cream, thinly sliced foie gras carpaccio and rich jus

-

Pavé de loup rôti

Fricassée de champignons du moment, chicons braisés à l'huile de noisette, vinaigrette vierge d'automne et chips de légumes

47€

Roasted sea bass fillet with a fricassee of seasonal mushrooms, braised Belgian endive with hazelnut oil, autumn virgin vinaigrette and vegetable crisps

-

Carré d'agneau de Provence

Cuisson basse température, houmous fumé et tagliatelles de courgettes, croustade de souris confite, espuma de pomme de terre et jus de viande réduit

49€

Slow-Cooked Provençal Rack of Lamb

Served with smoked hummus and zucchini tagliatelle, confit lamb shank croustade, potato espuma and reduced meat jus

-

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)

Les planches de Fromages / The cheese Board

Assortiment de fromages affinés

15€

Assortment of ripened cheeses

Épilogue sucré / Epilogue

L'assortiment de glaces et sorbets

Glaces & sorbets maison

17€

Selection of ice-creams and homemade sorbets

-

Avant la dernière note

Poire pochée en carpaccio, sablé reconstitué au cacao et à la farine de blé noir,
ganache montée au chocolat et glace au sarrasin torréfié

21€

Before the Final Note

*Poached pear carpaccio, cocoa and buckwheat shortbread, whipped chocolate
ganache and toasted buckwheat ice cream*

-

Reflet d'automne

Gâteau à la patate douce et suprêmes d'orange légèrement confits, gel d'écorces
d'orange et glace fleur de lait parfumée à la cacahuète

19€

Autumn Reflection

*Sweet potato cake with lightly candied orange segments, orange peel gel and milk
ice cream delicately infused with peanut*

-

La Signature

Pavlova aux fruits saison selon l'inspiration du chef.

19€

The Signature

Pavlova seasonal fruits, inspired by the chef's creativity



*Nous vous souhaitons un délicieux moment en notre
compagnie. Bon appétit et belle dégustation !*

*We wish you a delightful moment in our company.
Bon appétit and enjoy your tasting!*

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

*We would like to thank the local producers and suppliers who provide
us with high-quality local and farm-fresh products.*

Pour nos plants et semences en Bio : Magellan (Cysoing) et La
SCEA des 2 Platanes (Mallemort), ESAT Atelier du Lubéron
(Cavaillon)

**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), Le Jardin d'Anador (Eygalières)

Viandes : Joassan et Frères (Revest-du-Bion)

Volailles et foie gras : Sodial (Orange)

Poissons et crustacés : RM Marée (Marseille), Mericq (Estillac)

Truffes : Plantin (Puyméras)

Vins: Domaine de Valdition (Orgon), Domaine du Vallon des
Glauges (Eyguières), 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).