



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 (on the chief inspiration):

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 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.

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

Prémices / Prelude

Gravelax de Sérieole

Sur une tartelette croustillante, crémeux de feta au citron,
courgette et petits pois, crème de pistache mentholée

30€

Yellowtail Gravlax

*On a crispy tartlet with lemon feta cream, zucchini and green peas,
finished with a mint-infused pistachio cream*

-

Carpaccio de veau cuit à basse température

Croustillant de polenta aux tomates confites et olives,
caviar d'aubergine fumé et sauce « comme une Béarnaise »

32€

Slow-Cooked Veal Carpaccio

*With crispy polenta, confit tomatoes and olives, smoked eggplant caviar
and a Béarnaise-inspired sauce*

-

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

Comme une tarte à la tomate

Porc ibérique confit aux épices douces

Filet cuit à basse température, crémeux de maïs,
jus corsé à la moutarde à l'ancienne et copeaux façon « lomo maison »

45€

Tomato Tart Reimagined with Iberian Pork

Sweet-spiced Iberian pork confit, slow-cooked pork fillet, sweet corn cream, rich old-fashioned mustard jus and homemade lomo-style shavings

-

Langoustine juste saisie

Fleur de courgette farcie à la mousseline de Saint-Jacques

Crème de courgette glacée au wasabi, agrumes,
tempura de fleur de courgette et truffe d'été

47€

Lightly Seared Langoustine and Zucchini Blossom Stuffed

with Scallop Mousseline with iced zucchini cream flavored with wasabi, citrus fruits, zucchini blossom tempura and summer truffle

-

Carré d'agneau de Provence cuit à 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 shoulder 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

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

-

Chocolat, menthe fraîche et gruë de cacao

Namelaka Sioka 56 %, croustillant au chocolat torréfié,
gel et émulsion à la menthe, crème glacée au gruë de cacao

21€

Chocolate, Fresh Mint & Cocoa Nibs

*Namelaka sioka 56%, roasted chocolate crisp, mint gel and emulsion, served with
cocoa nib ice cream*

-

Melon mûré, verveine et amande

Melon d'été infusé à la verveine, granola aux fruits secs, glace au lait d'amande

19€

Matured Melon, Verbena & Almond

*Summer melon infused with vervena, dried fruit granola, served with almond
milk ice cream*

-

La Signature

Aux fruits d'été, au gré de l'inspiration du chef.

19€

The Signature Pavlova

Summer fruits, inspired by the chef's creativity and the finest seasonal produce



*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).