



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 - liste des allergènes disponible sur demande

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

Allergen list available upon request.

Prémices / Prelude

Croustillant de pintade façon saltimbocca au basilic et fontina
gnocchis dorés et pointes d'asperges de Provence, sauce poulette

32€

*Crispy guinea fowl saltimbocca with basil and fontina,
golden gnocchi and asparagus tips from Provence with poulette sauce*

-

Œuf mollet bio et variations autour de l'artichaut
palet croustillant de "Camus" au citron, feta et sarriette, petit violet
fondant et jus réduit de barigoule

30€

*Organic soft-boiled egg with artichoke variations,
crispy "Camus" cake with lemon, feta and savory,
tender violet and reduced barigoule jus*

-

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

Suprême de coquelet rôti sur le coffre

Donuts de pomme dauphine et asperges du pays au lard fumé,
cuisse en chaud-froid assaisonnée et jus corsé

47€

*Roasted coquelet supreme on the breast
potato dauphine donuts and local asparagus with smoked bacon,
leg served warm and cold, rich jus*

-

Aiguillette de Saint-Pierre nacrée

Raviolis ricotta et épinards, fricassée iodée de légumes de printemps,
jus en émulsion et condiment au raifort

49€

*Nacreous John Dory fillet
large ricotta and spinach ravioli, spring vegetable fricassée with sea
notes, emulsified jus and horseradish condiment*

-

L'agneau « signature »

Carré d'agneau de Provence cuit à basse température,
houmous fumé et tagliatelles de courgette, croustade de souris confite,
espuma de pomme de terre et jus de viande réduit

50€

*“Signature” lamb
Slow-cooked lamb loin, smoked hummus and zucchini tagliatelle,
confit lamb 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 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

-

Éclat de Citron

Épeautre soufflé au miel, thym citron en émulsion
crème glacée à l'huile d'olive

19€

Spring Delight

Spelt soufflé with honey, lemon thyme emulsion and olive oil ice cream

-

Élégance Chocolatée

Crèmeux chocolat Kidavoa 50 %, notes de foin et pain grillé

21€

Chocolate Elegance

Kidavoa 50% chocolate cream, notes of hay and toasted bread

-

La Signature

Pavlova aux saveurs des saisons et « humeur » du chef pâtissier

19€

Signature

Pavlova with seasonal flavors and the pastry chef's "mood"



*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)

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

Truffes : Plantin (Puyméras)

Vins: Domaine de Valdation (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), Chateau 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).