



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 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" : 38€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 43€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 51 €

Main plate "From the market": 38 € - Starter, main plate "From the market": 43 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 51 €

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

Dimanche et jour férié – *Sunday and public holiday*

Entrée, plat: 76 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 90 €

Starter, main plate: 76 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 90 €

-

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: 76 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 90 €

Starter, main plate: 76 €- Starter, main plate, cheese or dessert: 90 €

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 114 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

Premices, sea side, land side and sweets 114 €

-

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

Foie gras de Canard mi-cuit truffé

Brioche toastée, chutney d'oignons doux au vin de noix

29€

*Truffled semi-cooked duck foie gras
on toasted brioche, sweet onion chutney with walnut wine*

La Raviole ouverte

Champignons d'automne et son œuf Parfait,
noisettes torréfiées et son émulsion au lard fumé

26€

*Open Ravioli
with autumn mushrooms and its Perfect egg,
roasted hazelnuts and its smoked bacon emulsion*

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

Dos de Chevreuil rôti

sur une mousseline de patate douce du jardin,
confit de baies noires au balsamique et crumble de châtaignes

49€

*Roasted Venison back
on a garden sweet potato mousseline,
black berry confit with balsamic and chestnut crumble*

Turbo cuit en croûte

Condiment "Katsuobushi", fricassée d'encornet,
maki de polenta, jus corsé d'arêtes

45€

*Turbo cooked in a crust
of "Katsuobushi" condiment,
squid fricassee and polenta maki, full-bodied fishbone juice*

L'agneau de Provence en deux cuissons

le filet cuit à basse température en croûte de Viennoise et la souris confite façon Samossa,
crémeux courgettes et pop-corn au cumin

49€

*Provence lamb in two cooking sessions
the fillet cooked at low temperature in a Viennese crust and
the Samosa-style confit of lamb shank, creamy zucchini and cumin popcorn*

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

Déclinaison Chocolat

Namélaka Dulcey,

mousse chocolat couverture « Équatoriale » crumble et riz soufflé caramélisé.

Crème glacée au gruë de Cacao

17€

Chocolate Variation

*Namélaka Dulcey, chocolate mousse couverture "Equatorial", crumble and caramelized puffed rice.
Ice cream with cocoa nibs*

La Poire

Pochée dans un bouillon d'épices douces et framboises, biscuit croquant à l'amande, crème légère parfumée à l'Hibiscus et sorbet Poire framboise

17€

*Pear Poached in a broth of sweet spices and raspberry, crunchy almond biscuit,
light cream flavored with Hibiscus and Pear raspberry sorbet*

La Signature

Pavlova aux saveurs « pomme spéculoos »

17€

Signature

Pavlova with "apple speculoos" flavors



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), 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).