



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

Langoustines Rôties

Carottes et céleri façon Rémoulade au raifort,
gel citron et bisque de carapace « comme une glace »

29€

Roasted Langoustines

*carrot and celery horseradish remoulade style,
lemon gel and shell bisque "like ice cream"*

Carpaccio de Noix de Saint Jacques

Houmous crémeux au citron, pois chiches croustillants
et sa sauce vierge à la grenade et herbes fraîches

26€

Scallop Carpaccio

*Creamy lemon hummus, crispy chickpeas
and its virgin sauce with pomegranate and fresh herbs*

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

Noisette de veau fermier

Farcie aux artichauts, truffes et roquette, condiments de légumes croquants du moment, gnocchi poêlés et crumble « noix de cajou », jus corsé

49€

Free-range veal hazelnut

Stuffed with artichokes, truffles and arugula, crunchy vegetable condiments of the moment, pan-fried gnocchi and "cashew nut" crumble, strong juice

Gambas sauvages Rôties

fin sablé au parmesan et encre de seiche, caviar d'aubergines fumées et légumes grillés, jus de « têtes » façon vinaigrette

45€

Roasted wild prawns

fine shortbread with parmesan and squid ink, smoked eggplant caviar and grilled vegetables, vinaigrette-style "head" 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

Ruée vers l'Or chocolatée

Ganache montée chocolat Aranguani, crème d'avocat acidulée et sablée au quinoa caramélisé, sorbet à la figue de barbarie

17€

Chocolate Gold Rush

Aranguani chocolate whipped ganache, tangy avocado cream and caramelized quinoa shortbread, prickly pear sorbet

Déclinaison de Mangue

Mangue à la grillade, sablé coco, mousse Tonka gel passion et sorbet mangue citron vert

17€

Variation of Mango

Grilled mango, coconut shortbread, Tonka passion gel mousse and mango lime sorbet

La Signature

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

17€

Signature

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



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).