



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 25 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 25 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" : 28€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 32€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 38 €

Main plate "From the market": 28 € - Starter, main plate "From the market": 32 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 38 €

ou - or

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

Du mercredi au dimanche - *From Wednesday to Sunday*

Entrée, plat: 58 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 69 €

Starter, main plate: 58 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 69 €

ou - or

À la carte - "À la carte"

-

Menu enfant (moins de 10 ans): 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

Dîner

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

Entrée, plat: 58 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 69 €

Starter, main plate: 58 €- Starter, main plate, cheese or dessert: 69 €

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 88 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

premices, sea side, land side and sweets 88 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

Prémices / Prelude

**Les grosses langoustines rôties sur un condiment de légumes printaniers,
agrume, avocat et crème de petits pois à la menthe..... 29€**

*Roasted langoustines on a spring vegetables condiment, citrus, avocado and cream of peas
with mint*

**Le veau cuit à basse température servi comme un carpaccio
sur son sablé au parmesan, crème de fromage frais aux saveurs du « sud », caramel
balsamique et huile d'olive du Mas 25€**

*Veal cooked at low temperature, served like a carpaccio on a parmesan shortbread, cream of
fresh cheese with flavours of the « south of France » balsamic caramel and Mas olive oil*

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

L'agneau de Provence en plusieurs cuissons, la côte rôtie, la souris confite
en Parmentier avec tartelette de courgette et aubergine 49€

Provence lamb in several cookings, roasted lamb chop, lamb shank confit in Parmentier, with a zucchini and eggplant tart

Le bœuf cuit rosé sur une fricassée de légumes du moment,
crémeux de maïs doux, jus de viande et vinaigrette émulsionnée façon béarnaise..... 46€

Rosé cooked beef on fricassee of vegetables, creamy sweet corn, meat juice and emulsified béarnaise vinaigrette

La raviole ouverte de filet de Saint-Pierre,
fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe..... 47€

Raviole of John Dory fillet and vegetable fricassee from the garden, truffle tapenade

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 15€

Sélectionnés par Mme Deal Josiane (Meilleur Ouvrier de France)

Assortment of ripened cheeses by Mrs Deal Josiane

Épilogue sucré | Epilogue

L'assortiment de nos glaces, sorbets maison et ses fruits frais du moment 17€

Selection of ice-creams and home made sorbets and fresh seasonal fruits

La fraise vers l'Orient 17€

Sur son biscuit façon mendiant pistache, carpaccio de fraises de pays au citron noir d'Iran, crème légère au thé vert et sorbet fraise des bois mentholé

On a pistachio beggar's cookie, strawberry carpaccio with black lemon from Iran, light green tea cream and mentholated wild strawberry sorbet

Quand le sésame ouvre la fève 17€

Entremet gourmand cacao et praliné sésame, ganache montée Ilanka, parfait juste vanillé et crème glacée au sésame grillé

Gourmet dessert with cacao and sesame praline, mounted ganache Ilanka, vanilla and toasted sesame ice cream

Suggestion du Chef Pâtissier selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

Pastry Chef suggestion depending on arrival day (may have an additional cost)



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), Beurron (Carcassonne)

Beurre, œufs, fromages et produits laitiers : Josiane Deal (M.O.F à Vaison la Romaine)

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), 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), La maison Kookabarra pour nos jus de fruits (Cavaillon) et la société CadLuxe collectionneur de grands crus et de cuvées rares (La Chapelle-de-Guinchay en Bourgogne)