



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" : 35€ - Entrée, plat "Retour du marché" : 39€

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 46 €

Main plate "From the market": 35 € - Starter, main plate "From the market": 39 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 46 €

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

Dimanche et jour férié – *Sunday and public holiday*

Entrée, plat: 69 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 82 €

Starter, main plate: 69 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 82 €

-

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: 69 € - Entrée, plat, fromage ou dessert: 82 €

Starter, main plate: 69 €- Starter, main plate, cheese or dessert: 82 €

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 104 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

Premices, sea side, land side and sweets 104 €

-

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

Noix de Saint Jacques

Snackées sur une crème de courgettes glacée au basilic, tagliatelles de courgettes du jardin à la crème d'ail doux et pancetta, condiment acidulé citron amande et basilic

29€

Walnut St. Jacques

Snacked on a zucchini ice cream with basil, zucchini tagliatelle from the garden with sweet garlic cream and pancetta, tangy lemon almond and basil condiment

L'aubergines façon « Parmigiana »

Coulis de tomates fraîches, crumble aux oignons frits, sauce crémeuse fumée et ketchup « Maison »

26€

Eggplant "Parmigiana" style pressed with fresh tomato coulis, fried onion crumble, creamy smoked sauce and "Homemade" ketchup

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 deux cuissons

La côte rôtie, tian de courgettes aux condiments de tomates confites, caviar d'aubergines et la « souris » confite façon parmentier, espuma de pommes de terre

49€

Provence lamb in two cookings

Roast rib, zucchini tian with candied tomato condiments, eggplant caviar and candied "mousse" parmentier, potato foam

La raviole ouverte de filet de Saint-Pierre

Fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe

49€

Raviole of John Dory fillet

Vegetable fricassee from the garden, juice emulsion with truffle tapenade

Pavé de filet de Bœuf Français

Cuit à basse température sur une courgette grillée façon « pissaladière », pomme de terre « comme des frites », condiment béarnaise et jus corsé

45€

French beef tenderloin steak

Cooked at low temperature on a grilled zucchini "pissaladière" style, potato "like fries", béarnaise condiment and strong juice

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

Lune de Miel

Fin sablé au thym, confit de myrtilles, infusion glacée aux herbes du potager, sorbet fromage blanc et touche de miel de nos abeilles

17€

Honeymoon

Fine shortbread with thyme, blueberry confit, iced infusion with garden herbs, cottage cheese sorbet and a touch of honey from our bees

Caramélia

En déstructuré, biscuit cacao aux éclats de caramel, namélaka au chocolat "Caramélia", ganache montée tainori et crème glacée au caramel beurre salé

17€

Caramelia

Unstructured, cocoa biscuit with caramel chips, "Caramélia" chocolate namelaka, whipped tainori ganache and salted butter caramel ice cream

La Signature

Pavlova aux fruits frais de saison

17€

Signature

Pavlova with fresh seasonal fruits



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

Truffles : 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).