



# 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<sup>e</sup> 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 €*

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

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

ou - or

À la carte - "À la carte"

-

**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€

## *Prémices / Prelude*

### **Langoustines rôties**

Rouleaux de printemps au poisson fumé, croquants de légumes,  
crème de courgettes au wasabi et billes acidulées

29€

*Roasted langoustines*

*Spring rolls with smoked fish, crunchy vegetables,  
wasabi zucchini cream and sour balls*

### **Asperges vertes de pays**

Oeuf fermier poché, condiments printaniers et vinaigrette émulsionnée façon « César »

26€

*Country green asparagus*

*Poached free-range egg, spring condiments and emulsified "Cesar" vinaigrette*

### **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*

### **Le Burger de volaille fermière façon Rossini**

Confit de coquelet, mortadelle truffée enveloppés de son pain au charbon végétale et mijotée de légumes du moment

45€

*Rossini-style free-range poultry burger*

*Cockerel confit, truffled mortadella wrapped in vegetable charcoal bread and simmered seasonal vegetables*

**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**

Sorbets maison et ses fruits frais du moment

17€

*Selection of ice-creams and homemade sorbets and fresh seasonal fruits*

### **Douceur Noisette**

Fin sablé cacao, crémeux azélie, ganache montée au chocolat blond, glace vanille pralin et écume de noisette

17€

*Hazelnut sweetness*

*Fine cacao shortbread, azelia cream, blond chocolate ganache, vanilla praline ice cream and hazelnut foam*

### **Couronne de Printemps façon chouquette**

Mariage fraises et agrumes, crème légère au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine

17€

*Chouquette Spring wreath*

*Strawberry and citrus combination, light Grand Marnier cream, blood orange sorbet*

### **La Signature**

Pavlova aux fruits frais de saison

17€

*Signature*

*Pavlova with fresh seasonal fruits*

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

*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), 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).