



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" : 25 € - Entrée, plat "Retour du marché" : 30 €

Entrée, plat, dessert "Retour du marché" : 35 €

Main plate "From the market": 25 € - Starter, main plate "From the market": 30 €

Starter, main plate, dessert "From the market": 35 €

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 : 56 € - Entrée, plat, fromage ou dessert : 68 €

Starter, main plate: 56 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 68 €

ou - or

À la carte - "À la carte"

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 26 €

Children menu (under 10 years old): 26 €



Dîner

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

Entrée, plat : 56 € - Entrée, plat, fromage ou dessert : 68 €

Starter, main plate: 56 € - Starter, main plate, cheese or dessert: 68 €

ou - or

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

Prémices, côté mer, côté terre et gourmandise : 85 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

premices, sea side, land side and sweets 85 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 26 €

Children menu (under 10 years old): 26 €

Prémices

Prelude

**Le carpaccio de noix de St Jacques, croquant de légumes d'automne
et mendiant, velouté léger de courge**

Scallops carpaccio, crisp autumn vegetables and squash velouté

30 €

**L'œuf fermier mollet, mijoté de lentilles vertes et champignons,
vinaigrette corsée et speck grillé**

*Farm poached egg, simmered lentils and mushrooms
with vinaigrette and grilled speck*

28 €

La suggestion du chef

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

Chief's suggestion - Depending on arrival day (may have an additional)

Entre terre et mer

Surf and turf

**L'agneau de Provence, la côte cuite à basse température,
la souris confite en papeton d'aubergine et sa fine ratatouille***

*The lamb cutlet of Provence cooked at low temperature
and braised lamb shank, vegetable ratatouille**

45 €

**La noisette de chevreuil cuite à basse température façon tatin,
mouseline de vieux légumes et panisse, jus corsé de cacao**

*Venison filet cooked at low temperature tatin style,
muslin of old vegetables, cocoa juice*

45 €

**Raviole ouverte de Saint Pierre et sa fricassée de légumes du potager,
jus émulsionné à la tapenade de truffe***

*Raviole of john dory and vegetable fricasse from the Potager**

46 €

La suggestion du chef

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

Chief's suggestion - Depending on arrival day (may have an additional)

* Plat signature du chef, *chief signature recipe.*

Assiette de fromages
Plate of cheeses

Affinés par Mme Deal (Meilleur Ouvrier de France)

14 €



Épilogue sucré
Epilogue

17 €

Assortiment de glaces et sorbets maison

Selection of ice-creams and sorbet home made

**Le sablé breton vanillé, pomme caramélisée et son carpaccio d'ananas
aux épices douces, sorbet yuzu**

*Shortbread with caramelised apples and pineapple carpaccio
with sweet spices yuzu sorbet*

**Le petit gâteau mi-cuit au chocolat noir, chutney de figues
et châtaignes, glace minute**

*Half-baked dark chocolate cake, figs and chestnuts chutney,
home made ice cream*



Nous remercions les producteurs et fournisseurs
de la région qui nous approvisionnent en produits locaux
et fermiers de qualité

- **Pour nos plants et semences bio** : La Ferme de Sainte Marthe, Magellan, Gauthier Semences, Agrosemens, SARL du Tilleul, EARL Cereplant, SCEA des 2 Platanes, Les Bancaous.
- **Fruits et légumes en complément de ceux de notre potager** : Gutti Fruits, Salade2Fruits, Rescovert.
- **Viandes** : Alazard et Roux, Joassen et Frères
- **Volailles** : Midi Volailles, Ferme du Puntoun
 - **Poissons** : RM Marée, Mericq
- **Fromages, œufs, beurre, laitages** : Josiane Deal (MOF)
 - **Truffes** : Hugou Dumas, Plantin
- **Vins** : Domaine de Valdition, Domaine d'Eole, Domaine Hauvette, Domaine de Trévallon, Château Beaucastel, Château Romanin, La Vallongue, Fleury, Val de l'Oule, Domaine de Villeneuve, Domaine des deux Roches, Jean-Marie Chaland, Domaine Collovray & Terrier, Domaine Boissonet, Domaine Arnoud, Domaine Dublère, Domaine de la Vau de Vey, Domaine du Vallon des Glauges, Domaine Franck Besson, Domaine Arnoux et fils.