



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 pour le déjeuner uniquement - From Wednesday to Saturday for lunch only

Plat "Retour du marché" : 27 € - Entrée, plat "Retour du marché" : 30€

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

Main plate "From the market": 27 € - 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) : 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

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 gourmandises : 85 €

Surprise tasting menu (on the chief inspiration):

premices, sea side, land side and sweets 85 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 27 €

Children menu (under 10 years old): 27€

Prémices / Prelude

Le foie gras de canard comme un Opéra,

Echalote confite au vin rouge, épices douces et sa vinaigrette émulsionnée au jus de viande, pains toastés..... 29€

Duck foie-gras shallot confit in red wine, sweet spice and its emulsified vinaigrette with meat, toasted breads

Noix de Saint Jacques rôties sur son crémeux panais céleri,

croquant à l'ail noir et truffe, chips de légumes d'Automne..... 29€

Roasted scallops creamy parsnip celery, crunchy black garlic, truffle and fall vegetable chips

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 : la côte cuite à basse température, la souris confite,
condiment de tomates et caviar d'aubergines, jus corsé.....45€**

*Lamb cutlet of Provence cooked at low temperature, candied lamb shank, tomato
condiment and eggplant caviar*

**Le bœuf façon burger Rossini à la truffe d'Automne,
Fritto misto de légumes du moment et jus corsé.....49€**

*Rossini burger-style beef with autumn truffle Fritto misto of seasonal vegetables and
full-bodied juice*

**La raviole ouverte de filet de Saint-Pierre,
fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe.....46€**

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

15€

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Mme Deal Josiane (Meilleur Ouvrier de France)

Assortment of ripened cheeses by Mrs Deal Josiane

Épilogue sucré | Epilogue

17€

L'assortiment de nos glaces, sorbets maison et ses fruits frais du moment Selection
of ice-creams and home made sorbets and fresh seasonal fruits

Sur un sablé au sésame Noir,

confit et salade de baies rouges, crémeux verveine et émulsion cranberries

On a black sesame shortbread, confit and red berry salad, creamy verbena and cranberry emulsion

Le rocher chocolat cacahuète,

Sauce Gianduja, crème glacée vanille et chouchou maison

Chocolate peanut rock, Gianduja sauce, vanilla ice cream and homemade caramelized peanut

Suggestion du Pâtissier selon la saison

Pastry Chef suggestion according to the season



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).

