



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 du chef (entrée, plat et dessert) : 59 €
Menu of the chief (starter, main plate and dessert): 59 €

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):
pretrices, sea side, land side and sweets 85 €

-

Menu enfant (moins de 10 ans) : 26 €
Children menu (under 10 years old): 26 €

Prémices

Prelude

Les asperges vertes de Provence au parmesan, œuf fermier mollet 28€
velouté d'asperges glacé en "espuma" et vinaigre balsamique corsé

*Green asparagus from Provence with parmesan, Soft-boiled free-range egg,
asparagus foam and well-seasoned balsamic vinegar*

Les Langoustines juste saisies, vinaigrette acidulée 30€
et cannelloni de pâtes fraîches et croquant de légumes façon rémoulade

Pan-seared langoustine, sour vinaigrette and cannellonis and remoulade crisp vegetables

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

Land and sea

L'agneau de Provence, sa côte en croute d'herbes et pignons 42€
et la souris confite façon papeton d'aubergine, crumble de parmesan*

*Lamb from Provence, rib with herbs and pinuts, the shanks crystallized "papeton" way,
parmesan crumble*

Le filet de veau cuit a basse température 39€
fricassée de légumes primeur, crème de champignons et caramel balsamique

*Veal fillet cooked at low temperature, fresh vegetable fricassee, mushrooms cream
and balsamic caramel*

Le Saint-Pierre en raviole ouverte 45€
fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe*

Raviole of John Dory and vegetable fricassee from Potager, juice with truffle tapenade

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

14 €

Affinés par Mme Deal (Meilleur Ouvrier de France)



Épilogue sucré
Epilogue

17 €

Assortiment glaces et sorbets

Selection of ice-creams and sorbets

Tartare de fraises de pays et sa mousseline vanillée,
confit d'olives noire et jus acidulé

Strawberry tartar with a vanilla mousseline, black olives confit and sour juice

Lingot au chocolat lacté et cœur chocolat noir,
compotée pomme et poires et son sorbet minute

*Milk chocolate lingot and dark chocolate heart, stewed apples and pears
and its minute sorbet*



Le
POTAGER
DU MAS

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.
- **Viandes** : Alazard et Roux
- **Volailles** : Midi Volailles, Ferme du Puntoun
- **Poissons** : RM Marée, Mericq
- **Fromages, œufs, beurre, laitages** : Josiane Deal (MOF)
- **Truffes** : Hugou Dumas
- **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 La Coste, Domaine des deux Roches, Jean-Marie Chaland, Domaine Collovray & Terrier, Domaine les Chenêts, Domaine Boissonnet, Domaine Arnoud, Domaine Dublère, Domaine de la Vau de Vey, Domaine du Vallon des Glauges, Domaine Franck Besson, Domaine Arnoux et fils, Domaine Sacha Lichine.