



LE BISTROT DU MAS

Le Dîner

Imaginée et cuisinée par notre Chef Basile Arnaud et son équipe
Created and prepared by our Chef Basile Arnaud and his team

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

Service de 19h à 21h30

Plaisirs du Palais / Pleasures for the Palate

Le Foie gras	25€
Foie gras de la ferme du Puntoun, condiment et gelée de rhubarbe, chips de pain <i>Fois Gras</i> <i>Fois Gras from Puntoun farm, rhubarb chutney and jelly, bread chips</i>	
La Pita	22€
Houmous de petit pois menthe et noisettes, ricotta, jambon ibérique, légumes croquant et grenade mayonnaise légère à l'huile de noisettes <i>Pita bread</i> <i>Minted pea and hazelnut hummus, ricotta cheese, Iberian ham, crunchy vegetables and pomegranate seeds, light hazelnut oil mayonnaise</i>	
Le Choux Fleur	24€
Le chou fleur rôti, morilles glacées au jus truffé, cèpes, jus d'herbes, copeaux de chou fleur en couleurs <i>Cauliflower</i> <i>Roast cauliflower, glazed morel mushrooms with truffle jus, cep mushrooms, herb jus, rainbow cauliflower shavings</i>	
Le Lobster Roll	30€
Le lobster roll, mayonnaise légère à l'estragon <i>Lobster Roll</i> <i>Lobster roll, light tarragon-flavoured mayonnaise</i>	

Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

Aile de Raie

28€

Parfumée à l'estragon et au citron confit, dans un pain croustillant, déclinaison autour de la betterave,
bisque de homard infusée à la citronnelle

Skate wing

Scented with tarragon and preserved lemon, served in crusty bread, with beetroot medley, lobster bisque infused with lemongrass

Le Rouget

29€

Rouget en surprise de piquillos et chorizo, houmous compoté de fenouil, sauce matelote

Red Mullet

Red mullet 'surprise' with piquillo peppers and chorizo, hummus, stewed fennel, Matelote sauce

Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

Le Pigeon 28€

Le suprême de pigeon fumé au bois de cerisier, les cuisses en croustilles au foie gras, déclinaison autour de la patate douce, palet de navet en pickles

Pigeon

Pigeon supreme smoked with cherry wood, pigeon thigh and foie gras croustilles, sweet potato medley, pickled sliced turnip

L'agneau 31€

La selle d'agneau en croûte de parmesan et basilic, pomme de terre röstie aux lardons légumes de printemps, jus court

Lamb

Saddle of lamb in parmesan and basil crust, rosti potatoes with lardons, spring vegetables, light jus

Nos viandes sont originaires de France. Meat sourced from France.

Florilège Fromager / *From the Cheese Board*

Chariot de fromages affinés par notre fromager 18€

Selection of cheeses from our cheese specialist

Nos Douceurs / Our Sweet Treats

*La cuisine est un art et comme tout art demande patience... Commandez votre plaisir sucré en début de repas.
Food preparation is an art and as such requires time and patience... kindly select your dessert when you order your main course.*

Le Savarin	16€
Savarin aux fraises et framboises, tuile au sésame <i>Strawberry and raspberry Savarin, sesame tuile</i>	
Passionnément exotique	16€
<i>'Passionnément' exotic fruit dessert</i>	
Le Chocolat	16€
Craquant tout chocolat, fingers brownies noisette <i>Chocolate-lovers dream, hazelnut brownie slice</i>	
Les Choux	16€
Les choux craquelins, cœur coulant à la pistache <i>Molten pistachio-filled choux puffs</i>	

Menu Dégustation / Tasting Menu 100 €

Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table / The same menu to be served for all diners at the same table

Impatience

Appetiser

Foie gras de la ferme du Puntoun, condiment et gelée de rhubarbe, chips de pain

Foie Gras from Puntoun farm, rhubarb chutney and jelly, bread chips

Pita, houmous de petit pois menthe et noisettes, ricotta, jambon ibérique, légumes croquant et grenade
mayonnaise légère à l'huile de noisettes

*Pita bread minted pea and hazelnut hummus, ricotta cheese, Iberian ham, crunchy vegetables and pomegranate seeds,
light hazelnut oil mayonnaise*

Aile de Raie parfumée à l'estragon et au citron confit, dans un pain croustillant, déclinaison autour de la betterave,
bisque de homard infusée à la citronnelle

Skate wing scented with tarragon and preserved lemon, served in crusty bread, with beetroot medley, lobster bisque infused with lemongrass

Le suprême de pigeon fumé au bois de cerisier, les cuisses en cromesquis au foie gras,
déclinaison autour de la patate douce, palet de navet en pickles

Pigeon supreme smoked with cherry wood, pigeon thigh and foie gras cromesquis, sweet potato medley, pickled sliced turnip

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Passionnément exotique

'Passionnément' exotic fruit dessert

Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 10€ / Option to change main course, 10€ supplement

Menu Inspiration / *Inspiration Menu* 80€

Impatience

Appetiser

Canneloni de chair de tourteau aux citrons confit de Menton, condiment et gelée de pomme Granny Smith, sorbet pomme aneth

Crabmeat cannelloni with Menton lemon confit, Granny Smith apple chutney and jelly, apple and dill sorbet

Le filet de canette au miel en croute de mendiants, caviar d'aubergine légèrement fumé,
confit d'échalote au vinaigre balsamique, mini fenouil, jus acidulé

Duck fillet with honey and dried fruit and nut crust, lightly smoked aubergine caviar, shallot confit with balsamic vinegar, baby fennel, tangy jus

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Entremet pêche-framboise, mousse au chocolat blanc ivoire, biscuit amande

Peach and raspberry pudding, white chocolate mousse, almond biscuit

Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 10€ / Option to change main course, 10€ supplement