



DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE

LE TEMPS D'UNE SAISON...  
LES PARFUMS DU SUD SE RASSEMBLENT :

*La convivialité du bistrot et la poésie gastronomique s'unissent  
autour d'une même flamme, celle du plaisir partagé...*



FOR A SEASON...  
THE SCENTS OF THE SOUTH COME TOGETHER :

*The convivial spirit of the bistro and the poetry of fine dining unite  
around a single flame, that of shared pleasure...*



RELAIS &  
CHATEAUX

## ENTRÉES / STARTERS -

Oeufs meurette aux parfums des sous-bois en cappuccino <i>Poached eggs "en meurette" with a woodland-scented cappuccino</i>	21 €
Tentacule de poulpe grillé, nuage de pommes de terre rattes & huile de basilic <i>Grilled octopus tentacle, ratte potato espuma &amp; basil oil</i>	31 €
Homard de nos côtes rafraîchi, légumes croquants & sauce cocktail <i>Chilled local lobster, crisp vegetables &amp; cocktail sauce</i>	69 €
<hr/>	
Risotto de céleri au diamant noir & parfum de livèche  <i>Celeriac risotto with black truffle &amp; lovage essence</i>	34 €

## - PLATS / MAINS

39 €	Volaille des Landes contisée au beurre de thym, mille-feuilles de pommes de terre parfumé au diamant noir <i>Landes chicken stuffed with thyme butter, potato mille-feuille flavoured with black truffle</i>
43 €	Filet de bœuf "Charolais" rôti aux herbes de garrigue, pommes "Pont Neuf", tomates farcies & sauce aux poivres Sarawak <i>Roasted "Charolais" beef fillet with Provençal herbs, Pont Neuf potatoes, stuffed tomatoes &amp; Sarawak pepper sauce</i>
37 €	Dos de maigre vapeur, brocoletti sautés aux pignons de pin & sauce crémeuse aux œufs de saumon et ciboulette <i>Steamed meagre fillet, sautéed brocolini with pine nuts &amp; creamy sauce with salmon roe and chives</i>
35 €	Risotto à la Milanaise & émulsion truffée <i>Milanese risotto with truffle emulsion</i>
52 €	La bouillabaisse du Domaine & pommes de terre au safran <i>The Domaine's bouillabaisse &amp; saffron potatoes</i>
41 €	Linguine fraîches aux gambas, beurre d'escargots & homardine rafraîchie aux citrons de Menton <i>Fresh linguine with prawns, snail butter &amp; chilled lobster sauce with Menton lemons</i>
<hr/>	
56 €	 Noisette d'agneau confit aux senteurs iodées, pois chiche mentholés & condiment aux baies sauvages <i>Confit lamb noisette with ocean-scented notes, minted chickpeas &amp; wild berry condiment</i>

# Menu



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT

49 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
STARTER + MAIN + DESSERT

59 €

Oeufs en meurette en cappuccino aux parfums des sous-bois  
*Poached eggs "en meurette" with a woodland-scented cappuccino*

*ou*

Tentacule de poulpe grillé,  
nuage de pommes de terre rattes & huile de basilic  
*Grilled octopus tentacle, ratte potato espuma & basil oil*

Volaille des Landes contisée au beurre de thym,  
mille-feuilles de pommes de terre parfumé au diamant noir  
*Landes chicken stuffed with thyme butter, potato mille-feuille  
flavoured with black truffl*

*ou*

Dos de maigre vapeur, brocolettis sautés aux pignons de pin  
& sauce crémeuse aux œufs de saumon et ciboulette  
*Steamed meagre fillet, sautéed broccolini with pine nuts  
& creamy sauce with salmon roe and chives*

Desserts à l'ardoise  
*Desserts on slate*

# PIÈCES À PARTAGER / SHARING DISHES -

Loup de Méditerranée entier garni de citron, herbes du jardin, vierge de fenouil confit, cébettes & fruit de la passion 18 €/100g

*Whole Mediterranean sea bass garnished with lemon, garden herbs, virgin sauce of fennel confit, spring onion & passion fruit*

Épaule d'agneau confite au pomodori & saveurs d'Italie 110 €  
Pour 2 pers.

*Confit lamb shoulder with pomodori & flavours of Italy*

*Selon notre arrivage quotidien, nous pouvons également vous proposer des plats à partager (poissons entier, viande, cocotte de légumes etc.)*

## GARNITURES / SIDES - 12 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Nice & ciboulette

*Mashed potatoes with Nice olive oil & chives*

Poêlée de champignons des sous-bois & persillade

*Sautéed wild mushrooms with parsley & garlic*

Légumes de saison à l'étuvée

*Steamed seasonal vegetables*

Salade verte vinaigrette citronnée

*Green salad with lemon vinaigrette*

Ratatouille au basilic

*Ratatouille with basil*

Légumes verts croquants

*Crisp green vegetables*

Bayaldi de légumes

*Vegetable bayaldi*

Frites maison

*Home-made french fries*

## - DESSERTS

16 €

Café gourmand

*Gourmet coffee*

18 €

Desserts à l'ardoise

*Desserts tray of the day*

15 €

Glaces & sorbets - 3 boules

*Ice creams & sorbets - 3 scoops*

19 €

Desserts d'inspiration gastronomique à l'ardoise

*Gourmet-inspired desserts on slate*

# Menu

Bien-Être - 59 €



**Bayaldi de légumes de saison, condiment oignons confits,  
croque salade, vinaigrette citron & olives de Nice**

*Seasonal vegetable bayaldi, confit onion condiment, crispy salad,  
lemon & Nice olive vinaigrette.*

---

**Risotto à la Milanaise & émulsion truffée**

*Milanese risotto with truffle emulsion*

---

**Nage de fruits de saison rafraîchie aux agrumes & verveine**

*Seasonal fruit broth refreshed with citrus and verbena*

## MENU ENFANT / KIDS MENU - 32 €

**L'assiette de jambon blanc & verdurette** 10 €  
*Plate of cooked ham and baby greens*

**Tomates cerises de couleurs & billes de mozzarella** 10 €  
*Colored cherry tomatoes & mozzarella pearls*

---

**Steak haché Black Angus ou poissons du jour ou blanc de volaille fermier** 18 €  
**ou nuggets de poulet bio ou pâtes sauce tomates/pesto/bolognaise**  
*Black Angus ground steak or fish of the day or free-range chicken breast or organic  
chicken nuggets or pasta with tomato, pesto or Bolognese sauce*

**Garnitures/Sides :** 12 €  
**Légumes de saison ou frites maison ou écrasé de pommes de terre**  
*Seasonal vegetables or homemade fries or mashed potatoes* (si commandée seule)

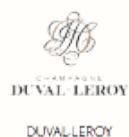
---

**Mousse au chocolat, glace vanille & chocolat** 10 €  
*Chocolate mousse, vanilla & chocolate ice cream*

## Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

### PARTENAIRES OFFICIELS



### PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

