



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

BISTRONOMIQUES / STARTERS -

Oeufs parfaits aux parfums de courge de Nice <i>Perfect eggs with flavors of Nice squash</i>	24 €
Tentacule de poulpe grillée à la provençale & huile de basilic <i>Provençal-style grilled octopus tentacle with basil oil</i>	31 €
Homard de nos côtes rafraîchi, légumes croquants & sauce cocktail <i>Chilled local lobster, crisp vegetables & cocktail sauce</i>	69 €
Noix de Saint-Jacques rôties & déclinaison de fenouil  <i>Seared scallops with a fennel medley</i>	36 €

PLATS BISTRONOMIQUES / MAINS

39 €	Volaille fermière confite et rôtie aux parfums de garrigue & fricassée de champignons au diamant noir <i>Farmhouse poultry, confit and roasted with garrigue herbs & wild mushroom fricassee with black truffle</i>
43 €	Filet de bœuf "Charolais" rôti aux herbes du Domaine, pommes "Pont Neuf", tomates farcies & sauce aux poivres Sarawak <i>Roasted "Charolais" beef fillet with Provençal herbs, Pont Neuf potatoes, stuffed tomatoes & Sarawak pepper sauce</i>
37 €	Dos de maigre vapeur, broccoletti sautés aux pignons de pin & sauce crémeuse aux œufs de saumon & ciboulette <i>Steamed meagre fillet, sautéed broccolini with pine nuts & creamy sauce with salmon roe and chives</i>
29 €	Risotto à la courge musquée & spiniata croustillante et en nuage <i>Butternut squash risotto with crispy and airy spianata</i>
52 €	Poissons de la pêche locale confits, soupe de poissons de roches, minestrone de légumes, pomme de terre au safran et condiment tomates épicées <i>Locally caught fish, gently confit, rockfish soup, vegetable minestrone, saffron potato, and spiced tomato condiment</i>
41 €	Linguine fraîches aux gambas, beurre d'escargots & homardine rafraîchie aux citrons de Menton <i>Fresh linguine with prawns, snail butter & chilled lobster sauce with Menton lemons</i>
62 €	 Aiguillettes de Saint-Pierre pochées au beurre d'anchois, caviar osciètre & feuille à feuille de légumes confits <i>John Dory fillets poached in anchovy butter, Sologne Oscietra caviar & layered candied vegetables</i>



*D'inspiration gastronomique...



Menu



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

49 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

59 €

Oeufs parfaits aux parfums de courge de Nice

Perfect eggs with flavors of Nice squash

ou

Tentacule de poulpe grillée à la provençale & huile de basilic

Provençal-style grilled octopus tentacle with basil oil

Volaille fermière confite et rôtie aux parfums de garrigue
& fricassée de champignons au diamant noir

*Farmhouse poultry, confit and roasted with garrigue herbs
& wild mushroom fricassee with black truffle*

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 €
Confit lamb shoulder with pomodori & flavours of Italy
Pour 2 pers.

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 BISTRONOMIQUES

16 € Café gourmand
Gourmet coffee

16 € 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 courge musquée & spiniata croustillante et en nuage

Butternut squash risotto with crispy and airy spianata

Gourmandise aux fruits de saison rafraîchie aux saveurs du Domaine

Seasonal fruit broth refreshed with citrus and verbena

MENU ENFANT / KIDS MENU - 32 €

L'assiette de jambon blanc & verdurette

Plate of cooked ham and baby greens

10 €

Tomates cerises de couleurs & billes de mozzarella

Colored cherry tomatoes & mozzarella pearls

10 €

Steak haché Black Angus ou poisson du jour ou blanc de volaille fermière

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*

18 €

Garnitures/Sides :

Légumes de saison ou frites maison ou écrasé de pommes de terre

Seasonal vegetables or homemade fries or mashed potatoes

12 €

(si commandée seule)

Mousse au chocolat, glace vanille & chocolat

Chocolate mousse, vanilla & chocolate ice cream

10 €

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

