



Mas de l'Ouliviè

Les Baux-de-Provence

NOS ARDOISES A PARTAGER / OUR SLATE PLATES TO SHARE

Pour accompagner les ardoises, n'hésitez pas à solliciter notre barman pour déguster les vins de notre région.

To accompany the slates, do not hesitate to ask our bartender to taste the local wines

Charcuterie 18 €

Jambon cuit à la truffe d'été, jambon sec d'Avignon,
saucisson de taureau, salami à la truffe
enrobé de parmesan, cecina,

*Cooked ham with summer truffle, dry ham from Avignon, bull
sausage, salami with truffles covered with parmesan, cecina*

Fromages 15 €

Sélection de 5 fromages des Alpilles et d'ailleurs
*Selection of 5 cheeses from the Alpilles
and other French regions*

Mixte 19 €

Jambon cuit à la truffe d'été, jambon sec d'Avignon,
saucisson de taureau, salami à la truffe enrobé de parmesan et
sélection de fromages

*Cooked ham with summer truffle, dry ham from Avignon, bull
sausage, salami with truffles covered with parmesan and a
selection of cheeses*

Saumon fumé 18 €

Saumon d'Ecosse fumé à la verticale au bois
de hêtre, crème citronnée aux herbes
*Scottish salmon smoked vertically over beech
wood, sour cream with herbs and lemon juice*

L'Assiette végétale 16 €

Selon la saison et l'inspiration du moment
*Vegetables-based slate plate according to the season
and the Chef's inspiration*

Foie gras 18 €

Foie gras de canard du Chef, origine France
confiture de figues des Alpilles
*Chef's duck foie-gras, from France,
fig jam from the Alpilles*

Gourmandises Sweets 9€