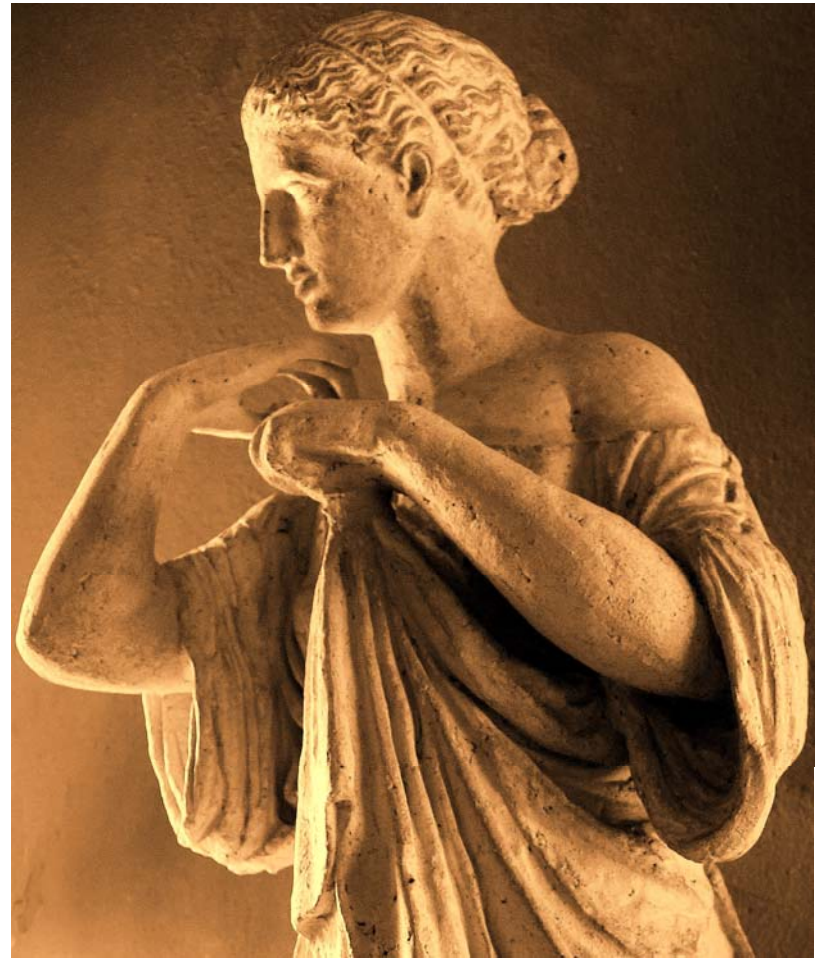


RESTAURANT

*La Table du Mas*





## MAS DE CHASTELAS

Installé dans les murs d'une authentique bastide provençale héritée du XVIIIème siècle, qui fut la demeure du dernier Seigneur de Bertaud, Le Mas de Chastelas est né, à la fin des années 60, de l'imagination de Dominique Sulitzer, sœur de l'écrivain à succès, et de son mari, Gérard Racine. Premier hôtel de luxe de Gassin, l'établissement devient vite le lieu de séjour de prédilection des intellectuels et des artistes de l'époque qui firent la légende de la presqu'île de Saint-Tropez, et qui remplirent saison après saison les pages du livre d'or de la maison.

Les efforts continuels de son actuel propriétaire, Jérôme Pujos, et le professionnalisme de l'équipe qui anime Le Mas de Chastelas visent à perpétuer la grande tradition d'accueil et de service haut de gamme de cette maison mythique autant qu'unique du paysage tropézien, dans laquelle nous vous souhaitons de passer un très agréable moment.

Developed inside the walls of an authentic Provençal mansion dating back to the 18<sup>th</sup> century, and which has been the residence of the last Lord of Bertaud, Le Mas of Chastelas was born, at the end of the 60s, from the imagination of Dominique Sulitzer, sister of the famous French writer, and her husband, Gérard Racine. First luxury hotel of Gassin, it fast became the favourite place of stay of the intellectuals and the artists who contributed to build the fame of Saint-Tropez and who filled in, year after year, the pages of the house's golden book.

The continuous efforts of its current owner, Jérôme Pujos, and the professionalism of the entire team at Le Mas of Chastelas aim at perpetuating the long lasting tradition of warm welcome and high level of service of this mythical as well as unique house of the Saint-Tropez peninsula, in which we wish you to spend a very pleasant moment.



**Haydée Politoff & Patrick Bauchau**  
*"La Collectionneuse", Eric Rohmer,*  
*Le Mas de Chastelas 1967*



## LES ENTRÉES STARTERS

### \*LA TOMATE

la « Cœur de Bœuf » en tartare dans sa coque,  
purée froide de courgette au pesto,  
sorbet tomate, et poussière d'agrumes

### \*TOMATO

the "Heart of Beef" as a tartar in its shell,  
served with a cold purée of zucchini with pesto,  
tomato sherbet, and citrus powder

26 €

### LA SÉRIOLE COURONNÉE

en ceviche et tartare,  
huile d'olive curry, fenouil, petits pois et agrumes

### AMBERJACK

as a Ceviche and a tartar,  
curry olive oil, fennel, green peas and citrus fruit

30 €

### LA TRUITE

bio, fumée, houmous relevé au cumin, quinoa rouge,  
radis rouge, pois cassé, salicorne et jus de persil

### TROUT

organic smoked fish, with a humus flavoured with cumin,  
red quinoa, red radish, split peas, salicornia and parsley

28 €



### LES LÉGUMES DU TERROIR ET DE SAISON

confits, grillés et séchés  
courgettes, tomates, poivrons, aubergines, fenouil et ail

### SEASONAL AND LOCAL VEGETABLES

candied, grilled and dried  
zucchini, tomatoes, bell peppers, eggplants, fennel and garlic

24 €

\*Spécialité du Mas de Chastelas

\*Le Mas de Chastelas signature dish



## LES PLATS MAIN COURSES

### LA MER SURF

#### \*LE LOUP

le pavé cuit vapeur infusé au romarin,  
damier de courgettes vertes et jaunes,  
condiments et jus réduit au raz el-hanout

#### \*SEA BASS

steamed fillet infused with rosemary,  
chequered pattern of green and yellow zucchini,  
with condiments and reduced juice with ras el-hanout

46 €

#### LE ROUGET

pomme de terre de Noirmoutier safranée,  
fèves glacées, purée d'ail frais au thym,  
pomme, citron et sauce à l'encre de seiche

#### RED MULLET

Noirmoutier potato with saffron, garlic and thyme purée,  
glazed broad beans, apple, lemon, and squid ink sauce

44 €

### LA TERRE TURF

#### LA VOLAILLE JAUNE

en suprême, raviole ouverte d'herbes, radis rouge,  
pâtisson, câpre à queue et oignon rouge

#### YELLOW POULTRY

as a supreme, served with an open ravioli of herbs, squash,  
red radish, caper and red onion

44 €

*origine France*

#### \*LE BŒUF

en filet 220g d'Aubrac,  
rosace de pomme de terre, carottes en sifflets, billes de navet,  
palets de céleri rave, oignon caramélisé, émincé de cébette,  
chips de pain et moëlle, et copeaux de truffe d'été

#### \*BEEF

as a 220g fillet of Aubrac,  
potato rosette, sloped carrot, turnip balls, rave pallets,  
candied onion, sliced spring onion,  
crispy bread topped with marrow  
and slices of summer truffle

49 €

*origine France*



## LE FROMAGE CHEESE

La dégustation des fromages locaux de  
*Loïc de Saleneuve,*

*La Bastide de la Cabrière à Collobrières*  
servie avec les pains artisanaux du  
*Maître Boulanger Antoine Esterellas à Cogolin*

Tasting of local cheeses from  
*Loïc de Saleneuve,*

*La Bastide de la Cabrière à Collobrières*  
served with the breads of  
*Maître Boulanger Antoine Esterellas à Cogolin*

28 €



## LES DESSERTS DESSERTS

### LE CHOCOLAT

l'Orizaba au lait 39% et l'Andoa 70% en tubes,  
insert framboise et lit de feuillantine, glace au gingembre

### CHOCOLATE

Orizaba milk 39% and Andoa 70% in tubes,  
raspberry stuffing, feuillantine base and ginger ice cream

19 €

### \*LE CITRON

en crêmeux, crumble, meringue et sorbet

### \*LEMON

creamed, served with a crumble, meringue and sherbet

19 €

### LE PAMPLEMOUSSE

en zeste confit et mousse, glace et gavotte au miel,  
biscuit en vapeur d'huile d'olive

### GRAPEFRUIT

candied zest and mousse, honey ice cream and gavotte,  
served with a biscuit cooked with olive oil steam

19 €

### LE CAMEL ET LA NOISETTE

en feuilletage gourmand, crème diplomate vanille  
et confiture de lait

### CAMEL AND HAZELNUT

in a gourmet stratification, vanilla diplomat cream,  
and milk jam

19 €

### LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT

gingembre, confiture de lait, miel d'huile d'olive, vanille, chocolat,  
citron jaune, fenouil, tomate et fruits rouges

### SELECTION OF ICE CREAMS AND SHERBETS

ginger, milk jam, olive oil honey, vanilla and chocolate,  
yellow lemon, fennel, tomato and red fruits

19 €



## LE MENU VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN MENU

65 €

### L'ENTRÉE STARTER

#### \*LA TOMATE

la « Cœur de Bœuf » en tartare dans sa coque,  
purée froide de courgette au pesto,  
sorbet tomate, et poussière d'agrumes

#### \*TOMATO

the "Heart of Beef" as a tartar in its shell,  
served with a cold purée of zucchini with pesto,  
tomato sherbet, and citrus powder

Tous nos prix sont nets en Euros, taxes comprises.  
All our prices are net in Euros, taxes included.

### LE PLAT MAIN COURSE

#### LE RIZ CARNAROLI

en risotto de bouillon de légume à la truffe fraîche

#### CARNAROLI RICE

as a risotto of vegetable broth and fresh truffle

### LE DESSERT DESSERT

#### LE PAMPLEMOUSSE

en zeste confit et mousse, glace et gavotte au miel,  
biscuit en vapeur d'huile d'olive

#### GRAPEFRUIT

candied zest and mousse, honey ice cream and gavotte,  
served with a biscuit cooked with olive oil steam



## LE MENU DÉCOUVERTE DISCOVERY MENU

65 €

### L'ENTRÉE STARTER

#### LA TRUITE

bio, fumée, houmous relevé au cumin, quinoa rouge,  
radis rouge, pois cassé, salicorne et jus de persil

#### TROUT

organic smoked fish, with a humus flavoured with cumin,  
red quinoa, red radish, split peas, salicornia and parsley

### LE PLAT MAIN COURSE

#### LA VOLAILLE JAUNE

en suprême, raviole ouverte d'herbes, radis rouge, pâtisson,  
câpre à queue et oignon rouge

#### YELLOW POULTRY

as a supreme, served with an open ravioli of herbs, squash, red  
radish, caper and red onion

*Un menu découverte en portions de dégustation  
A discovery menu served in tasting portions*

### LE FROMAGE CHEESE

La dégustation des fromages locaux de

*Loïc de Saleneuve, La Bastide de la Cabrière à Collobrières*

Tasting of local cheeses from

*Loïc de Saleneuve, La Bastide de la Cabrière à Collobrières*

### LE DESSERT DESSERT

#### LE CHOCOLAT

l'Orizaba au lait 39% et l'Andoa 70% en tubes,  
insert framboise et lit de feuillantine, glace au gingembre

#### CHOCOLATE

Orizaba milk 39% and Andoa 70% in tubes,  
raspberry stuffing, feuillantine base and ginger ice cream

**Toutes nos viandes sont d'origine France.**  
All our meats are of French origin.



LE MENU SIGNATURE  
SIGNATURE MENU

120 €

*servi pour l'ensemble de la table  
served for the entire table*

*Une balade gourmande à travers la carte,  
au gré de vos préférences et de l'inspiration du Chef*

*A gourmet stroll through the menu,  
according to your preferences  
and the Chef's inspiration*



Le Chef de Cuisine Mathieu HERICOTTE  
et toute l'équipe de

*La Table du Mas*

vous souhaitent un excellent repas.