

Table de la Bastide

Menu RETOUR AUX SOURCES
Du 13 au 17 mai 2022, vendredi, samedi, mardi
48€ par personne

Entrées au choix – *Choice of Starters*

Asperges blanches en deux façons, rôties au parmesan et tagliatelles croquantes
Two ways white asparagus, roasted with parmesan and crispy tagliatelle

Poulpe grillé au carvi sur sa poichichade, herbes aromatiques fraîches
Grilled octopus with caraway on its « poichichade » (chickpea cream), fresh aromatic herbs

Plats au choix – *Choice of Dishes*

Artichaut barigoule en cassolette et son œuf parfait, cromesqui de riz
Artichoke barigoule in a casserole and its « œuf parfait » (soft boiled egg), rice « cromesqui » (fried rice-ball)

Filet de Merlu sur sa panisse, crémeux d'algues et légumes croquants
Hake filet on « panisse » (chickpea fritter), creamy seaweed and crunchy vegetables

Desserts au choix – *Choice of Desserts*

Chèvre frais « Canta Cabra » mariné par le Chef Julien aux saveurs de nos garrigues, mesclun
Goat's cheese « Canta Cabra » marinated by the chef with garrigue flavours, mixed salad

Nage de fraises rafraîchissante, gelée de thym et fruits rouges
Refreshing strawberry soup, thyme jelly and red fruits

L'amandier de Gordes, écrasé de framboises à la marjolaine
Gordes' almond tree, crushed raspberries with marjoram