

Table de la Bastide

Menu FUSION EN PROVENCE
Mercredi 18 mai 2022 - 55€ par personne

Mise en bouche – *Appetizer*

Entrée - *Starter*

Ceviche de daurade en retour de Garrigue, fenouil, olives vertes, sarriette
Sea bream ceviche from « la Garrigue », fennel, green olives, savory

Plat - *Dish*

Jaret de bœuf confit au citron, crémeux de pommes de terre au siphon
Beef jaret confit with lemon, creamy potatoes

Desserts au choix – *Choice of desserts*

Broyé et crémeux de noisettes, zeste de citron vert, sorbet
Crushed and creamy hazelnuts, lime zest, sorbet

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