

Table de la Bastide

Menu RETOUR AUX SOURCES
Du 17 au 21 juin 2022, vendredi, samedi, mardi
48€ par personne

Entrées au choix – *Choice of Starters*

Gaspacho de tomate cœur, mousse de chèvre et son huile de basilic
Gaspacho of tomato, goat cheese mousse and basil oil

Tartare de légumes du potager aux épices douces, pistou et mesclun
Vegetable tartar from the garden with sweet spices, pistou (typical provençal sauce with basil and garlic) and mixed salad

Plats au choix – *Choice of Dishes*

Filet de merlan sur sa panisse, émulsion de sardine, pickles de légumes
Whiting filet on its « panisse » (provençal speciality with chickpea flour), sardine emulsion, vegetable pickles

Jaret du bœuf du Luberon confit au jus de Yuzu, crémeux de champignons de Roussillon
Beef jaret from Luberon confit with Yuzu juice, creamy Roussillon mushrooms

Assiette végétarienne de la semaine du chef Julien – *Vegetarian plate of the week by chef Julien*

Gourmandises 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

La traditionnelle tarte tatin aux pêches de vigne, sorbet
Traditional « tarte tatin » with vine peach, sorbet

Tarte croustillante au citron vert « pas trop meringuée »
Crunchy lime pie "not too meringue"