



Table de la Bastide

Menu FUSION EN PROVENCE
Mercredi 22 juin 2022 - 55€ par personne

Mise en bouche – *Appetizer*

Entrée - *Starter*

Foie gras et ananas poêlés, sablé au piment d'Espelette, citron caviar
Pan-fried foie gras and pineapple, Espelette chilli shortbread, lemon caviar

Plat - *Dish*

Demi-homard rôti au beurre, crémeux d'algues, sea arparagus, agrumes et jus corail
Half-lobster roasted in butter, creamy seaweed, salicornia, citrus fruits and coral juice

Gourmandises au choix – *Choice of desserts*

Le tiramisù des Anges, ganache lacté-café, chantilly de mascarpone, grué de cacao
Tiramisù des Anges, milk-coffee ganache, mascapone chantilly, cocoa nibs

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