



Table de la Bastide

Menu FUSION EN PROVENCE
Mercredi 6 juillet 2022 - 55€ par personne

Mise en bouche – *Appetizer*

Entrée - *Starter*

Gambas rôties, risotto de petit épeautre, jus à la tapenade
Roasted king prawns, spelled risotto, tapenade sauce

Plat - *Dish*

Filet de bœuf, crémeux de pomme de terre, pickles d'oignons rouges, sauce mafé/café
Beef filet, creamy potatoes, red onion pickles, mafé/coffee sauce

Gourmandises au choix – *Choice of desserts*

Mangue rôtie aux épices douces, sablé noisette, glace vanille
Roasted mango with sweet spices, hazelnut shortbread, vanilla ice cream

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