



BASTIDE
PÉRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu RETOUR AUX SOURCES
Du 5 au 9 août 2022, vendredi, samedi, mardi
48€ par personne

Entrées au choix – *Choice of Starters*

« Petit farcis » à l'ancienne, petit épeautre concassé, olives et fenouil, huile verte
Old-fashioned « petits-farcis » (stuffed vegetables), crushed spelt, olives and fennel, green 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*

« Bouillabaisse » l'authentique avec sa rouille
Authentic « Bouillabaisse » with its rouille (spicy mayonnaise)

Tataki de boeuf du Luberon, crémeux de pomme de terre
Candied Luberon beef ribs, Chimichurri sauce, baby potatoes

Clafoutis de tomates-cerises, farandole de légumes du potager
Cherry tomato clafoutis, vegetable farandole from the garden

Gourmandises au choix – *Choice of Desserts*

Chèvre frais « Canta Cabra » gratiné au chalumeau, huile de noix
Goat's cheese « Canta Cabra » gratinated with a blowtorch, nut oil

La traditionnelle tarte tatin aux pêches de vigne, glace vanille
Traditional « tarte tatin » with vine peach, vanilla ice cream

Carpaccio de figue, sirop basilic, sorbet figue
Fig carpaccio, basil syrup, fig sorbet

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM