

Table de la Bastide

Menu FUSION EN PROVENCE
Mercredi 3 août 2022 - 55€ par personne

Mise en bouche – *Appetizer*

Entrée - *Starter*

Gambas rôties, caviar de champignon de Roussillon, crémeux d'olive noire
Roasted king prawns, Roussillon mushroom caviar, black olive cream

Plat - *Dish*

Le « Trésor de Provence », pastilla d'agneau confit de Sisteron et Banon
« Treasure from Provence », pastilla of lamb confit from Sisteron and Banon

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

Le Clash choco-fraise

Chocolate-Strawberry Clash