

Table de la Bastide

Menu du 16 au 20 mai 2023

Amuse-bouche surprise du chef - Chef's surprise appetizer

Entrées - Starters

Tarte fine de légumes aux saveurs provençales
Fine vegetable tart with Provençal flavors

Carpaccio de saumon gravlax, crémeux d'Asperge et huile aromatisée au yuzu
Salmon gravlax carpaccio, creamy Asparagus and Yuzu flavored oil

Plats - Main Courses

Paleron de bœuf braisé et son risotto aux champignons
Braised beef chuck and mushroom risotto

Filet de daurade royale, duo de courgettes sauce vierge
Fillet of gilthead sea bream, duo of zucchini with virgin sauce

Fromages - Cheeses

Supplément 10€

Plateau de fromages de chèvre de Saignon et sa salade
Platter of Saignon goat cheeses and its salad

Gourmandises - Desserts

Charlotte fraise et framboise, crème à la fève de Tonka
Strawberry and raspberry Charlotte, Tonka bean cream

Sablé et sa mousse chocolat aux amandes caramélisées
Shortbread and chocolate mousse with caramelized almonds

En 4 temps 49€ par personne

En 5 temps 62€ par personne

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM