



BASTIDE  
**PERRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

## Table de la Bastide

Menu du 23 au 27 mai 2023

Mise en bouche surprise du chef  
*Chef's surprise appetizer*

### Entrées - Starters

Tarte fine de légumes aux saveurs provençales en chaud froid  
*Fine vegetable tart with Provençal flavors with hot and cold*

Assortiment de terrines du Domaine à l'Armagnac et à la pistache  
*Assortment of terrines from the Domaine with Armagnac and pistachio*

### Plats - Main Courses

Filet mignon de porc aux olives et son millefeuille de pomme de terre, légumes de saisons  
*Pork tenderloin with olives and potato millefeuille, seasonal vegetables*

Pavé de saumon confit au thym, tagliatelles fraîches au citron et légumes de saison  
*Salmon confit with thyme, fresh tagliatelle with lemon and seasonal vegetables*

### Gourmandises - Desserts

Plateau de fromages de Chèvre de Saignon et sa salade  
*Platter of Saignon Goat cheeses and its salad*

Charlotte Fraise et Framboise, crème à la fève de Tonka  
*Strawberry and Raspberry Charlotte, Tonka bean cream*

Baba au Rhum aux agrumes et sa chantilly au citron vert  
*Citrus Rum Baba and lime whipped cream*

En 4 temps 49€ / 4 courses 49€  
En 5 temps 62€ / 5 courses 62€

retrouvez-nous sur

[WWW.PERREAL.COM](http://WWW.PERREAL.COM)