



BASTIDE  
**PERRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

**Table de la Bastide**  
**Menu de Pâques**  
**Du 29 au 31 Mars 2024**

*Amuse-bouche - Appetizer*

*Entrées - Starters*

Duo d'asperge du Luberon, vinaigrette mimosa et tuile de parmesan  
*Duo of Luberon asparagus, mimosa vinaigrette and parmesan tile*

Ceviche de daurade au lait de coco légèrement épicé  
*Sea bream ceviche with lightly spiced coconut milk*

*Plats - Main Course*

Carré d'agneau poêlé, réduction de porto rouge et balsamique, écrasé de pomme de terre et légumes sautés  
*Pan-fried rack of lamb, red porto and balsamic reduction, mashed potatoe and fried vegetables*

Pêche du jour crème au citron sur un lit de légumes verts et petit épeautre de Sault  
*Fish of the day with lemon cream on a bed of green vegetables and Sault spelt*

La proposition végétarienne du Chef  
*The Chef's vegetarian proposal*

*Dessert - Dessert*

Assiette de fromages de la région  
*Plate of local cheeses*

Le lingot au chocolat  
*The chocolate lingot*

Fraises de Saint-Saturnin-lès-Apt, aromatisées à l'huile d'olive et au yuzu sur son sablé  
*Strawberries from Saint-Saturnin-lès-Apt, flavored with olive oil and yuzu on shortbread*

**Entrée, plat, dessert : 55€ / Starter, main course, dessert : 55€**  
**Entrée, plat, fromage, dessert : 65€ / / Starter, main course, cheese, dessert : 65€**

retrouvez-nous sur

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