



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu du 1er au 5 mai 2024

Entrées - Starters

Tarte aux légumes de printemps, straciatella, huile d'herbes
Spring vegetable tart, straciatella, herb oil

Carpaccio de dorade, brunoise de légumes, fenouil et aneth
Sea bream carpaccio, vegetable brunoise, fennel and dill

Rosbif, salade de pousses vertes, parmesan, croûtons, sauce ravigote
Roast beef, green sprout salad, parmesan, croutons, ravigote sauce

Plats - Main Courses

Choux à la crème de gingembre, huile qui picote
Ginger cream puffs, tingling oil

Poisson du jour méditerranéen à basse température, beurre blanc
Mediterranean fish of the day at low temperature, white butter

New York steak, sauce tartare revisitée
New York steak, revisited tartar sauce

Garnitures : Salade verte, choux raves braisés, purée de pommes de terre
Toppings: Green salad, braised kohlrabi, mashed potatoes

Desserts - Desserts

Assiette de fromages de la région
Plate of local cheeses

Tartare fraises au vinaigre, chantilly maison
Strawberry tartare with vinegar, homemade whipped cream

Riz au lait, glace vanille maison
Rice pudding, homemade vanilla ice cream

Entrée, plat, dessert /57€/ *Starter, main course, dessert*
Entrée, plat, fromage, dessert /67€/ *Starter, main course, cheese, dessert*

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM