



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu 13-14 Avril 2024

Entrées - Starters

Foie gras et poire, chutney de poire et échalotte
Semi-cooked foie gras and pear, pear and shallot chutney

Saumon gravelax, pickles de légumes et chantilly à l'aneth
Gravlax salmon, vegetable pickles and dill whipped cream

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

Plats - Main Course

Magret de canard, réduction de balsamique de Yuzu, légumes sautés
Duck breast, Yuzu balsamic reduction, sautéed vegetables

Pêche du jour sauce au Yuzu sur un lit de légumes verts et risotto
Fish of the day with Yuzu sauce on a bed of green vegetables and risotto

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 et caramel beurre salé
The chocolate lingot

Poire confite au safran et miel, glace amande
Pear confit with saffron and honey, almond ice cream

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