



## Table de la Bastide

Menu 19 au 21 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*

Asperges blanches du Luberon, vinaigrette mimosa et tuile de parmesan  
*Luberon white asparagus, mimosa vinaigrette and parmesan tile*

Tatin d'aubergine confite au miel, compotée d'oignon et feuilleté croquant  
*Tatin of aubergine confit with honey, onion compote and crunchy puff pastry*

### Plats - Main Course

Filet de bœuf, sauce au vin rouge du Domaine, flan de courgette et pommes de terre grenailles  
*Beef fillet, Domaine red wine sauce, courgette flan and new potatoes*

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

Pastilla de légumes au cumin et sauce à l'orange  
*Vegetable pastilla with cumin and orange sauce*

### Dessert – Dessert

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

Fraises de Saint-Saturnin-lès-Apt, aromatisées au Beaufort de Venise sur son sablé breton  
*Strawberries from Saint-Saturnin-lès-Apt, flavored with Beaufort on Breton shortbread*

Poire pochée à la vanille et sa sauce chocolat au vin du Domaine et anis étoilé  
*Pear poached in vanilla with chocolate, Domaine wine and star anise sauce*

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