



Table de la Bastide

Menu du 25 au 28 Avril 2024

Entrées - Starters

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

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

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

Plats - Main Courses

Magret de canard, sauce à l'orange et balsamique, petits légumes sautés
Duck breast, with orange and balsamic sauce, sautéed vegetables

Pêche du jour, sauce au citron et yuzu et risotto aux agrumes
Fish of the day with lemon and yuzu sauce and citrus risotto

Pastilla de légumes avec un beurre monté au jus d'orange et cumin
Vegetable pastilla and a butter with orange juice and cumin

Desserts – Desserts

Assiette de fromages de la région
Plate of local cheeses

Fraises de Saint-Saturnin-lès-Apt, aromatisées au Beaufort de Venise, crème glacée aux amandes
Strawberries from Saint-Saturnin-lès-Apt, flavored with Beaufort with an almond ice cream

Poire rôtie aux épices et sauce chocolat au vin du Domaine
Spiced roasted pear with chocolate and Domaine wine sauce

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