



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

MENU DEJEUNER DE LA PENTECOTE

19 mai 2024

Menu 55€ (entrée/plat/dessert)

Entrées

Fenouil mariné au yuzu
Fennel marinated with yuzu

Raviole de champignon et artichaut, écume d'ail noir
Mushroom and artichoke ravioli, black garlic foam

Gravelax de truite saumonée aux baies de saison
Salmon trout gravlax with seasonal berries

Magret de canard fumé, délice d'aubergine et chèvre frais
Smoked duck breast, eggplant delight and fresh goat's cheese

Plats

Le cannelloni de joue de boeuf confite, sauce vin rouge et échalote confite, écrasée de pomme de terre, légumes verts croquants
Cannelloni of candied beef cheek, red wine and candied shallot sauce, mashed potatoes, crunchy green vegetables

Parmentier d'aubergines, coulis de poivrons rouges
Eggplant parmentier, red pepper coulis

Magret de canard aux fruits rouges, mousseline de pommes de terre, courgettes grillées au thym et huile citronnée
Duck breast with red fruits, potato mousseline, grilled zucchini with thyme and lemon oil

Desserts

Tiramisù

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Tarte aux fruits rouges de saison
Seasonal red fruit tart

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM