



BASTIDE

PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu dîners - du 02 au 07 juillet 2024
(Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche)

Entrées - Starters

Salade de pomme de terre aux champignons fumés au barbecue japonais
Potato salad with Japanese barbecue smoked mushrooms

Tartare de bar, mousse de petits pois, petits pois frais
Sea bass tartare, pea mousse, fresh peas

Aubergines rôties au miso, espuma au Comté
Miso roasted eggplant, Comté espuma

Plats - Main Courses

Risotto à la betterave, crème fraîche, herbes fraîches
Beetroot risotto, sour cream, fresh herbs

Pêche du jour rôti miso, velouté de poisson au vin blanc du domaine, purée de choux fleurs
Miso-roasted catch of the day, fish soup with estate white wine, cauliflower purée

Carré de cochon à basse température, émulsion au jambon, sucrones grillées
Low temperature rack of pork, ham emulsion, grilled sucrones

Desserts - Desserts

Assiette de fromages de la région
Plate of local cheeses

Tarte au fromage frais et sorbet yuzu
Fresh cheese tart and yuzu sorbet

Soupe de pistache, cerises au barbecue japonais et son sorbet maison
Pistachio soup, Japanese barbecue cherries and homemade sorbet

Mousse noisette, croustillant au chocolat et glace café maison
Hazelnut mousse, chocolate crisp and homemade coffee 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