



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu dîners - du 09 au 14 juillet 2024
(Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche)

Entrées - Starters

Haricots coco plats grillés au BBQ japonais et pêches
Flat beans grilled on Japanese BBQ and peaches

Tartare de thon rouge, shiso en tempura, soja et huile qui picote
Red tuna tartare, tempura shiso, soy and tingling oil

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

Plats - Main Courses

Polenta crémeuse, échalotes confites, noisettes et parmesan
Creamy polenta, candied shallots, hazelnuts and parmesan

Pêche du jour au beurre blanc, feuille de chou à la braise, purée d'oignons doux
Catch of the day with white butter, grilled cabbage leaf, sweet onion purée

Cœur d'entrecôte au BBQ japonais, gratin dauphinois, champignons et jus de bœuf
Steak heart cooked on Japanese BBQ, dauphinois gratin, mushrooms and beef jus

Desserts - Desserts

Assiette de fromages de la région
Plate of local cheeses

Tarte rustique à la rhubarbe avec son sorbet maison
Rustic rhubarb tart with homemade sorbet

Gavottes, glace au café et Chantilly
Pistachio soup, Japanese barbecue cherries and homemade sorbet

Gavottes, glace au café maison et Chantilly
Gavottes, coffee homemade ice cream and Chantilly

Entrée, plat, dessert /57€/ *Starter, main course, dessert*
Entrée, plat, fromage, dessert /67€/ *Starter, main course, cheese, dessert*

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM