



BASTIDE  
**PERRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

## Table de la Bastide

Menu dîners - du 16 au 21 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, tian de légumes du potager au confit d'oignon  
*Catch of the day with white butter, grilled cabbage leaf, sweet onion purée*

Cœur d'entrecôte au BBQ japonais, purée de pomme de terre, champignons, jus de bœuf  
*Steak heart cooked on Japanese BBQ, mashed potatoes, mushrooms and beef jus*

### Desserts - Desserts

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

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

Brioche perdue, abricots rôtis et caramel  
*« Brioche perdue », roasted apricots and caramel*

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](http://WWW.PERREAL.COM)