



BASTIDE  
**PERRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

## Table de la Bastide

Menu dîners - du 22 juillet au 04 août 2024  
(Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche)

### Entrées - Starters

Tarte aux légumes du potager, crème fraîche et huile d'herbes  
*Garden vegetable tart, sour cream and herb oil*

Tartare de thon rouge, burrata, concombre, soja et sésame  
*Red tuna tartare, burrata, cucumber, soy and sesame*

Poitrine de porc confite au chorizo, cébette  
*Pork belly confit with chorizo, spring onions*

### Plats - Main Courses

Haricots coco rouges, champignons et ail noir  
*Red beans, mushrooms and black garlic*

Pêche du jour, ratatouille moderne, sauce citronnée  
*Catch of the day, modern ratatouille, lemon sauce*

Carré de porc au miso, purée d'aubergine grillée  
*Rack of pork with miso, grilled eggplant purée*

### Desserts - Desserts

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

Tiramisù 100% café  
*100% coffee tiramisù*

Rhubarbe confite en sorbet et en velouté froid, chocolat blanc  
*Candied rhubarb in sorbet and in cold velouté, white chocolate*

Pêches farcies avec son sorbet  
*Stuffed peaches with sorbet*

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)