



BASTIDE
PÉRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu du 4 au 18 septembre 2024

Dîners : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

Déjeuners : samedi et dimanche

Entrées - Starters

Portobellos, purée de haricots coco et huile qui picote

Portobellos, coconut bean purée and tingling oil

Thon, sésame noir, ciboulette, perles fumées

Tuna, black sesame, chives, smoked pearls

Rosbif, crème à la truffe d'été, brocolis frits et croutons

Roast beef, summer truffle cream, fried broccoli and croutons

Plats - Main Courses

Légumes de saison au bouillon de champignons

Seasonal vegetables in mushroom broth

Pêche du jour, crème de choux fleurs aux raisins du domaine, sauce hollandaise allégée

Catch of the day, cauliflower cream with estate grapes, light hollandaise sauce

Caille farcie aux champignons, sauce aux cèpes

Quail stuffed with mushrooms, porcini mushroom sauce

Desserts - Desserts

Assiette de fromages de la région

Plate of local cheese

Sandwich glacé gianduja

Gianduja ice cream sandwich

Tartelette aux poires, glace vanille

Pear tartlet, vanilla ice cream

Yuzu givré

Frosted Yuzu

Entrée, plat, dessert /57€/ *Starter, main course, dessert*

Entrée, plat, fromage, dessert /67€/ *Starter, main course, cheese, dessert*
retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM