



## Table de la Bastide

Menu du 11 et 12 octobre 2024

Dîners : vendredi et samedi

### Entrées - Starters

Salsifis, noisettes, aneth et ail noir  
*Salsify, hazelnuts, dill and black garlic*

Tartare de thon, straciatella et gelée de tomates  
*Tuna tartare, straciatella and tomato jelly*

Poitrine de porc au BBQ japonais, œuf parfait et espuma de jambon  
*Japanese BBQ pork belly, perfect egg and ham espuma*

### Plats - Main Courses

Risotto de courge  
*Pumpkin Risotto*

Pêche du jour, fondue de poireaux, fumet de poisson crémé  
*Catch of the day, leek fondue, creamy fish stock*

Carré de porc au miso, Pak Choi braisé au BBQ  
*Miso pork square, BBQ braised pak choi*

### Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région  
*Plate of regional cheese*

Crème d'amande cuite, mandarine fraîche, sorbet yuzu  
*Cooked almond cream, fresh mandarin, yuzu sorbet*

Tarte chocolat au lait et noisette, glace noisette  
*Milk chocolate and hazelnut tart, hazelnut 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](http://WWW.PERREAL.COM)