



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu octobre 2024
Dîners : vendredi et samedi

Entrées - Starters

Carpaccio de thon rouge, vinaigrette soja et œufs de cailles
Red tuna carpaccio, soy vinaigrette and quail eggs

Yakitori de pluma de porc sauce hoisin, purée de choux fleurs et pickles
Pork pluma yakitori with hoisin sauce, cauliflower puree and pickles

Plats - Main Courses

Tatin de courge et fromage de chèvre
Pumpkin and goat cheese tatin

Pêche du jour à la grenobloise, fondue de poireaux
Catch of the day, Grenoble style, leek fondue

Civet de sanglier et purée de marrons
Wild boar stew and chestnut puree

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