



BASTIDE  
**PÉRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

**Table de la Bastide**

Menu Diners du 18 au 26 avril 2025

**Entrées - Starters**

Asperges glacées au beurre, hollandaise légère au yuzu, herbes fraîches  
*Chilled asparagus with butter, light yuzu hollandaise, fresh herbs*

Terrine de poireaux confits/grillés, vinaigrette à l'échalote et aux noisettes  
*Confit/grilled leek terrine, shallot and hazelnut vinaigrette*

Consommé de bœuf aux champignons, nouilles et rumsteck snacké au BBQ japonais  
*Beef consommé with mushrooms, noodles, and BBQ-seared rump steak*

**Plats - Main Courses**

Chou-fleur rôti puis gratiné, sauce Mornay  
*Roasted then gratiné cauliflower, Mornay sauce*

Pêche du jour, embeurrée de chou, beurre blanc  
*Catch of the day, buttery cabbage, beurre blanc*

Épaule d'agneau confite, jus à l'ail, millefeuille de pommes de terre  
*Slow-cooked lamb shoulder, garlic jus, potato mille-feuille*

**Desserts - Desserts**

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

Pavlova à la rhubarbe  
*Rhubarb pavlova*

Tartelette aux fraises et son sorbet  
*Strawberry tartlet with its sorbet*

Baba au yuzu et son espuma  
*Yuzu baba with its espuma*

**Entrée, plat, dessert /62€/ Starter, main course, dessert**  
**Entrée, plat, fromage, dessert /72€/ Starter, main course, cheese, dessert**

retrouvez-nous sur

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