



Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu Diners du 29 avril au 3 mai 2025

Entrées - Starters

Comme une soupe à l'oignon
Like a French onion soup

Loup de mer au chalumeau, légumes de printemps, jus thaï
Seared Sea Bass, spring vegetables, Thai jus

Millefeuille de boeuf et lard en brochette au BBQ japonais, moutarde et estragon
Beef and bacon millefeuille skewer on Japanese BBQ, mustard and tarragon

Plats - Main Courses

Risotto crémeux aux asperges, espuma d'asperge et jaune d'œuf séché râpé
Creamy Asparagus risotto, Asparagus espuma and grated cured egg yolk

Pêche du jour, asperge blanche et beurre blanc
Catch of the day, white Asparagus and beurre blanc sauce

Filet de boeuf, purée de pomme de terre, sauce café de Paris
Beef tenderloin, mashed potatoes, Café de Paris sauce

Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Rhubarbe en plusieurs façons et sa ganache au chocolat blanc
Rhubarb in various forms with white chocolate ganache

Ganache myrtille et son sorbet, biscuit amande, noix et yaourt
Blueberry ganache with sorbet, almond biscuit, nuts and yogurt

Comme une panna cotta au chocolat, crumble noisette, sorbet chocolat
Chocolate Panna Cotta style, hazelnut crumble, chocolate sorbet

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

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM