



Mosaïques de Terroir

Table de la Bastide

Menu Diners du 13 au 24 mai 2025

Entrées - Starters

Oignons nouveaux rôties au beurre de miso
Roasted spring onions with miso butter

Asperges, petits pois et fèves, soupe d'amandes froide, jaune d'oeuf confit
Asparagus, peas, and broad beans, cold almond soup, confit egg yolk

Tartare de boeuf, moëlle et croustillant de pommes de terre
Beef tartare, bone marrow, and crispy potato

Plats - Main Courses

Risotto au safran de Forcalquier, artichauts confits, chèvre frais et amandes
Saffron risotto from Forcalquier, confit artichokes, fresh goat cheese, and almonds

La pêche du jour aux petits légumes de printemps glacés sauce bercy, servi avec son aïoli
Catch of the day with glazed spring vegetables, Bercy sauce, served with aioli

Le demi-pigeon rôti sur l'os, asperges blanches, choux fleur et jus réduit d'orange sanguine
Half roasted pigeon on the bone, white asparagus, cauliflower, and blood orange jus

Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Tarte rhubarbe et son sorbet yuzu
Rhubarb tart with yuzu sorbet

Paris-Brest

Tartare de fraises au vinaigre balsamique, chantilly
Strawberry tartare with vinegar balsamique and whipped cream

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

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM