



BASTIDE  
**PÉRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

**Table de la Bastide**

Menu Diners du 27 au 31 mai 2025

**Entrées - Starters**

Tarte fine aux asperges, petits pois et herbes, vinaigrette au jus de volaille  
*Asparagus, pea and herb tart, poultry jus vinaigrette*

Tartare de thon rouge sur feuille de shiso en tempura, huile qui picote, mayonnaise au yuzu  
*Bluefin tuna tartare on a shiso tempura leaf, spicy oil, yuzu mayonnaise*

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

**Plats - Main Courses**

Millefeuille de céleri et pomme, crème de noisettes et jus d'oignons  
*Celery and apple millefeuille, hazelnut cream and onion jus*

Maigre sauvage de méditerranée, émulsion au lard de pata negra, fenouil cru et cuit  
*Wild Mediterranean meagre, pata negra bacon emulsion, raw and cooked fennel*

Faux-filet de bœuf au poivre de sarawak, pommes de terre confites, mesclun  
*Sarawak pepper-crusted ribeye, confit potatoes, mesclun salad*

**Desserts - Desserts**

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

Brioche perdue aux fraises, sauce caramel au beurre salé et vanille  
*Strawberry brioche "pain perdu", salted butter caramel and vanilla sauce*

Mousse au chocolat, cerises glacées dans leur jus  
*Chocolate mousse, cherries preserved in their juice*

Profiterole vanille, sauce chocolat blanc noisette  
*Vanilla profiterole, white chocolate and hazelnut sauce*

**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)