



BASTIDE  
**PÉRÉAL**

*Mosaïques de Terroir*

**Table de la Bastide**

Menu Diners du 29 avril au 10 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**