



BASTIDE
PERRÉAL

Mosaïques de Terroir

Menu de la Table du Domaine - du 5 au 30 mai 2026

Entrées – Starters

Tartelette aux petits pois, crème aigrelette aux herbes et poudre de feta
Pea tartlet, tangy herb sour cream and feta powder

Dorade au naturel et rouget à la flamme, chutney citron caviar, huile d'herbes
et sauce japonaise à la noisette
*Sea bream served natural and flame-seared red mullet, finger lime chutney, herbs oil
and Japanese hazelnut sauce*

Tagliatelles de seiche, gaspacho blanc d'amandes, vinaigrette au pamplemousse, pignons et herbes fraîches
Cuttlefish tagliatelle, white almond gazpacho, grapefruit vinaigrette, pine nuts and fresh herbs

Plats - Main Courses

Galette croustillante de maïs, œuf parfait, brunoise de légumes croquants et espuma de maïs
Crispy corn galette, perfect egg, crunchy vegetable brunoise and corn espuma

Maigre de Méditerranée, riz de Camargue comme un risotto, salade de jeunes pousses d'épinard,
émulsion de crustacés
Mediterranean meagre, Camargue rice prepared like a risotto, baby spinach salad and shellfish emulsion

Carré de porc fermier, jus au chorizo, jambon ibérique et pommes Pont-Neuf
Farm-raised pork rack, chorizo jus, Iberian ham and Pont-Neuf potatoes

Desserts – Desserts

Fromages de chèvre de Villars
Goat cheese from Villars

Sélection de fromages affinés – supplément de 2€
Aged cheeses selection - €2 supplement

Crèmeux au yuzu du domaine, sorbet au yuzu et gavotte croustillante
Yuzu cream from the estate, yuzu sorbet and crispy gavotte

Fraises et rhubarbes confites, glace à la crème et meringue croquante
Strawberries and candied rhubarb, cream ice cream and crunchy meringue

Entrée, plat, fromage ou dessert / 65€ / *Starter, main course, cheese or dessert*
Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert / 79€ / *Starter, fish, meat, cheese or dessert*
Supplément fromage de chèvre / 10€ / *Extra Goat cheese*
Supplément fromages affinés / 12€ / *Extra Aged cheese*

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM