BASTIDE
PERRÉAL
Mosaïques de Terroir

Menu du Bistrot de Perréal
du 19 novembre au 20 décembre 2026

Entrées – *Starters*

Poireaux à la braise, vinaigrette mimosa au yuzu, crème crue
Chargrilled leeks, yuzu mimosa vinaigrette, raw cream

Poissons bleus brûlés à la flamme, houmous et tapenade
Flame-seared oily fish, hummus and tapenade

Rillette de lapin et lard du Ventoux, piment d'Espelette et grappa
Rabbit and Ventoux bacon rillettes, Espelette pepper and grappa

Plats - *Main Courses*

Minestrone de petits légumes, relevé au chipotle, tartine gourmande de brousse
Baby vegetable minestrone with a chipotle kick, generous brousse cheese toast

Pavé rôti de Lieu jaune de ligne, gremolata aux herbes fraîches et mousseline citron
Roasted line-caught Pollack fillet, fresh herb gremolata and lemon mousseline

Suprême de volaille fermière, jus corsé, moelle et cochonnaille
Free-range chicken supreme, rich jus, bone marrow and pork delicacie

Desserts – *Desserts*

Sélection de fromages
Cheeses selection

Les poires pochées, « Retour du caveau », crème vanillée
Poached pears, "Retour du Caveau", vanilla cream

Mousse au chocolat tradition, chocolat de Saint-Domingue 70 %
Traditional chocolate mousse, 70% Santo Domingo chocolate

Entrée, plat, fromage ou dessert / 49€ / *Starter, main course, cheese or dessert*
Entrée, plat, fromage, dessert / 59€ / *Starter, main course, cheese, dessert*

FORMULE DEJEUNER (uniquement le midi) / *LUNCH SET MENU (Lunchtime only)*

Entrée, plat / 40€ /*Starter, main course*
Plat, dessert / 38€ / *Main course - dessert*

retrouvez-nous sur
WWW.PERREAL.COM