



## À PARTAGER

---

### LA CHARCUTERIE

28

Toasts de pan con tomate • Paleta de bellota ibérique • Piments doux au vinaigre

### LE SAUMON

26

Pains de campagne grillés • Cœur de saumon fumé • Fromage frais aux herbes • Perles de citron caviar

## LES ENTRÉES

---

### LA BURRATINA

24

Burratina di bufala • Râpé de poutargue parfumé au citron • Basilic frais • Velouté de butternut • Mouillettes de pinsa romana grillées

### LE FOIE GRAS

26

Foie gras mi-cuit mariné au Cognac • Chutney de poires aux épices • Gel poire • Toasts de pain mendiant • Frisée fine

### L'ŒUF

22

Œufs parfaits façon meurette • Sauce au vin rouge du domaine • Copeaux de champignons de Paris et menthe fraîche du potager • Poitrine de lard fumé • Pickles d'oignons rouges • Cubes de pain de campagne • Pousses de cresson

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises. Les légumes du potager sont proposés en priorité selon la production disponible.

**TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :**

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, sojas et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...), céleri et produits à base de céleri, moutardes et produits à base de moutardes, graines de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



## LA PÊCHE

---

### LE SAINT-PIERRE

38

Aiguillettes de Saint-Pierre • Crème de chorizo et moules rôties • Chips de spinata piquante • Cassolette de riz noir aux courgettes et cébettes

### LA PÊCHE DU JOUR

39

Poisson selon arrivage rôti • Mousseline de courge butternut • Poêlée de légumes du moment de notre potager et champignons sauvages • Feuilles de sauge croustillantes • Sauce au vin jaune

### LE HOMARD

49

Homard rôti au beurre de piment d'Espelette • Sauce bourride à l'encre de seiche • Légumes de notre potager rôtis à la sarriette

## LE BILLOT

---

### LE VEAU

42

Mignon de veau Rossini • Pressé de pommes de terre au thym • Pain mendiant • Poêlée de champignons sauvages • Jus corsé truffé

### LA PIÈCE DU BOUCHER

39

Pièce de viande sélectionnée • Purée de choux-fleurs caramélisée • Cassolette de légumes de saison • Pousses de cresson • Sauce au poivre

### LA JOUE DE BŒUF

37

Joues de bœuf confites • Polenta aux herbes gratinée au parmesan • Légumes rôtis du potager • Sauce au vin rouge du domaine.

## LA PÂTE

---

37

Linguine à la crème de truffe et parmesan • Copeaux de truffe noire



# LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

---

## LA VIANDE

Pièce de viande selon arrivage • Jus corsé truffé

Prix et poids sur ardoise

## LE POISSON

Poisson entier rôti selon arrivage • Sauce au vin jaune

Prix et poids sur ardoise

Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :

Pommes de terre Grenaille

Salade de frisée fine

Poêlée de légumes de saison du potager\*

(\* selon production disponible)

## À CÔTÉ

---

### LES ACCOMPAGNEMENTS

5

- Frites allumettes
- Salade de frisée fine
- Pommes de terre Grenaille
- Poêlée de légumes de saison *(du potager selon production disponible)*

### LES SAUCES

3

- Jus corsé à la truffe
- Sauce au vin jaune
- Sauce au poivre



# LE FROMAGE

---

## LA SÉLECTION

15

Sélection de fromages frais • Reblochon • Tomme de Savoie • Crottin de chèvre mariné au romarin • Chutney de poires • Tranches de pain de campagne • Frisée fine

# LES DESSERTS

---

## L'AGRUME

14

Gourmandise agrumes/chocolat • Crémeux chocolat noir • Suprêmes d'agrumes infusés à la verveine • Gel d'agrumes • Tuile craquante au grué de cacao • Crumble cacao et grué • Sorbet orange sanguine

## LE CHOU

14

Chou garni d'une ganache montée au praliné noisette • Caramel beurre salé à la fève de tonka • Glace caramel bonbon

## LA POMME

14

Croustillant Speculoos • Billes de pommes caramélisées • Chantilly vanillée • Bâtonnets de pomme Granny Smith • Gel acidulé • Glace Speculoos

## LA GLACE

10

Déclinaison de 3 boules de glace ou sorbet au choix.  
Chantilly vanillée (sur demande)



# LA BASTIDE

## DÉJEUNER EN SEMAINE

### MENU DU JOUR

Plat du jour	27
Entrée – Plat	36
Plat – Dessert	34
Entrée – Plat – Dessert	41

### MENU SUGGESTION

Entrée – Plat – Dessert	56
Entrée & Plat	48
Plat & Dessert	45