



LA BASTIDE
DU CLOS DES ROSES

MENU SUGGESTION

MENU COMPLET 59€

ENTRÉE + PLAT : 51€

PLAT + DESSERT 48€

À PARTAGER *Hors menu*

LA PLANCHE MÉDITERRANÉENNE DE SALAISON 32€

Sélection de charcuterie • Chiffonnade de jambon cru de Parme 30 mois • Saucisson pata negra • Chiffonnade de jambon blanc truffé italien • Guindillas & cornichons pickles

LE SAUMON 26€

Tranchettes de saumon gravlax à l'aneth et poivre de Timut • Crème canut aux herbes • Toasts de pain nordique

LES ENTRÉES

L'ENTRÉE DU JOUR - Consultez le menu du jour.

LE VELOUTÉ

Velouté de courge butternut en croûte de pain • Crème de Bresse • Graines de courge grillées

LE CANARD

Tranchettes de magret fumé • Rémoulade de céleri-rave au gorgonzola • Pomme Granny Smith croquante • Éclats de noisettes torréfiées • Sucrine braisée à l'huile de noisette • Pousses de céleri branche

LES PLATS

LE PLAT DU JOUR - Consultez notre menu du jour.

LA PÊCHE DU JOUR

Poisson du jour rôti à l'huile de citron • Risotto crémeux au parmesan • Courge butternut et champignons • Copeaux de parmesan • Crème de persil

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce de viande rôtie au thym • Cassolette de pommes de terre de La Crau • Légumes de saison du potager • Laitue croquante à la moutarde à l'ancienne • Sauce au vin rouge du domaine

LA PÂTE DU MOMENT

Paccheri • Effiloché de bœuf confit • Carottes • Sauce au vin rouge du domaine, parfumée à l'orange • Copeaux de parmesan

LE FROMAGE *Hors menu*

LA SÉLECTION DU FROMAGER 18€

Sélection de fromages frais et affinés • Origine locale et fabrication artisanale • Servis au chariot • Accompagnés de condiments

LES DESSERTS

DESSERTS DU MOMENT

Au choix • Nos desserts du moment vous seront présentés à table par notre équipe

COUPE DE GLACE OU SORBET

3 boules au parfum de votre choix
Chantilly vanillée à la demande



LA BASTIDE
DU CLOS DES ROSES

SUGGESTION MENU

FULL MENU 59€

STARTER + MAIN : 51€

MAIN + DESSERT 48€

TO SHARE

Not included

THE MEDITERRANEAN CURED MEAT PLATTER 32€

Selection of charcuterie • Shaved 30-Month Parma Ham • Pata Negra cured sausage • Shaved Italian truffled cooked ham • Guindillas & pickled gherkins

THE SALMON 26€

Slices of gravlax salmon with dill and timut Pepper • Herb canut cream • Nordic bread toasts

THE STARTERS

STARTER OF THE DAY - Check our menu of the day.

THE VELOUTÉ

Butternut squash velouté in bread crust • Bresse cream • Roasted pumpkin seeds

THE DUCK

Slices of smoked duck breast • Celeriac remoulade with Gorgonzola • Crunchy Granny Smith apple • Crushed roasted hazelnuts • Braised little gem lettuce with hazelnut oil • Celery leaves shoots

MAIN DISHES

DISH OF THE DAY - Check our menu of the day.

FISH OF THE DAY

Fish of the day roasted with lemon oil • Creamy Parmesan risotto • Butternut squash and mushrooms • Parmesan shavings • Parsley cream

THE BUTCHER'S PIECE

Roasted cut of meat with thyme • Casserole of Crau potatoes • Seasonal garden vegetables • Crunchy lettuce with whole-grain mustard • Estate red wine sauce

PASTA OF THE MOMENT

Paccheri • Effiloché of beef confit • Carrots • Estate red wine sauce, flavoured with orange • Parmesan shavings

CHEESE

Not included

THE CHEESEMONGER'S SELECTION

18€

Selection of fresh and aged cheeses • Local origin and artisanal production • Served from the trolley • Accompanied by condiments

THE DESSERTS

SEASONAL DESSERTS

A selection from our seasonal desserts will be presented to your table by our team.

ICE CREAM OR SORBET BOWL

3 scoops with ice cream and sorbet flavors of your choice
Vanilla whipped cream on request