



ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT..... 33 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 44 €

ENTRÉES

OEUF MOLLET DES GRANDS CHAMPS

Crème de butternut et champignons sautés
crumble noisette et parmesan

~

TARTARE DE BOEUF & HUÎTRE

Sauce savora et pomme de terre crispy
oignons frits & herbes fraîches

~

6 ESCARGOTS DE SAINT-BONNET

Beurre de la "Bastide"
parmesan & mouillettes

~

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Toasts grillés & chutney de saison
(supplément 6€)



Le coup du milieu (Sup 6€)
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

DESSERTS & FROMAGES

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise à la vanille, poudre de praline rose

~

PAVLOVA POIRE & CARAMEL

Sorbet poire & chantilly, meringue & sauce caramel beurre salé, amandes effilées

~

PROFITEROLE XXL

Glace vanille, chantilly & sauce chocolat Madagascar 75%

~

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS

~

FAISSELLE DE LA MAISON MONS

Prix services compris

PLATS

BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE JAUNE

Épinard à la crème,
boudin blanc & champignons

~

DOS DE CABILLAUD NACRÉ & BISQUE

pomme de terre glacée, sauce à la bisque de
langoustine, dès de tomates, échalote & persil

~

RISOTTO CARNAROLI D'AUTOMNE

Riz crémeux à la betterave & straciatella
betteraves rôties & gremolata à la pistache

~

STEAK HACHÉ (200GR) & FOIE GRAS POÊLÉ

sauce au poivre & pommes grenailles rôties
(supplément 8€)

Signature
de la Bastide

