

ISSUE DES PRODUCTEURS, ARTISANS
LOCALS & DE NOTRE POTAGER

LA BASTIDE

CARTE AUTOMNALE



C L O S D E S R O S E S

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, arachide et produits à base d'arachides, soja 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, moutarde et produits à base de moutardes, graine de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).

LES ENTRÉES

LA CHARCUTERIE

22€

Planche de charcuterie – Tomates confites
Pickles de légumes – Tuiles de Pane Carasau.

LE SAUMON

21€

Tranchettes de saumon fumé – Houmous maison au paprika fumé
Cœur de sucrine et mini poivrons marinés au sésame – Pois chiches croustillants.

LA SAINT-JACQUES

24€

Noix de Saint-Jacques poêlées – Royal de panais aux noisettes
Guanciales crispy – Jus corsé parfumé à la truffe.

LE CHÈVRE

23€

Cromesquis de chèvre aux herbes – Salade de frisée fine
Pousses d'épinard au magret fumé – Éclats de noix
Bâtonnets de pomme Granny smith au balsamique.

LA PÊCHE

- LE HOMARD** 43€
Cannelloni minute de homard et minestrone de légumes – Copeaux de vieux parmesan
Tuile d'encre de seiche – Crème crustacée.
- LA LOTTE** 35€
Médaillon de lotte rôtie – Barigoule d'artichauts au petit salé
Déclinaison de choux – Mousseline de pomme de terre et émulsion à la sauge.
- LA PÊCHE DU JOUR** 36€
Poisson du jour cuit à l'huile vanillée – Poêlée de riz noir
Sauce carottes et poivre de Timut – Salade de légumes croquants aux agrumes.

LE BILLOT

- LE FAUX-FILET** 37€
Faux-filet de bœuf « Français » mûré – Mousseline de patate douce
Etuinée de poireaux et légumes racines – Chips de pomme vitelotte - Jus barbecue.
- LA PINTADE** 35€
Suprême de pintade marbrée à la truffe – Écrasé de pommes de terre aux cébettes
Fricassée de courgettes et girolles – Jus corsé truffé.
- LA PIÈCE DU BOUCHER** 39€
Pièce de viande rôtie – Cassolette de légumes confits à la provençale
Pommes grenailles aux herbes – Jus corsé
- LA PIÈCE DU BOUCHER À PARTAGER (UNIQUEMENT LE SOIR)** 95€
Côte de boeuf grillée.

LE FROMAGE

LE FROMAGE

14€

Sélection de fromages frais et affinés accompagnée d'une confiture de Corse,
Toast de pain aux fruits secs, Pousses de mâche à l'huile de noix.

LES DESSERTS

LA POIRE

12€

Cake moelleux aux épices – Poires pochées à la cardamome
Crème fouettée cannelle – Glace yaourt.

LA TARTELETTE

12€

Dôme chocolat noir – Cœur praliné à la noix de pécan
Biscuit au beurre ½ sel – Glace vanille et pecan caramélisé.

LE BLANC MANGER

12€

Blanc manger coco et cage au chocolat – Tartare de fruits exotiques
Eclats de coco – Gel et sorbet passion.

LA GLACE

9€

Déclinaison de 3 glaces ou sorbets au choix,
Tuiles Amandine – Chantilly vanillée (sur demande).

Toutes nos glaces sont confectionnées par l'artisan glacier **L'Odysée des Glaces, à Fréjus*