

LES ENTRÉES DE SAISON



# LA BASTIDE

## CARTE HIVERNALE

### LE FOIE GRAS

24

Escalope de foie gras poêlée – Minis betteraves & consommé parfumé à l'huile de noisette – Cubes de pains croustillants – Pomme Granny Smith & Jeunes pousses d'épinards.

### L'ENDIVE

21

Endives braisées au miel – Coeurs de sucrites & pousses de pissenlits blancs – vinaigrette roquefort & poire – Pancetta fumée – Crumble de noix.

### LA POUTARGUE

23

Velouté de courge butternut à la citronnelle & au gingembre – Espuma lait de coco – Croustillant de focaccia – Fromage frais coriandre & Poutargue.

### À PARTAGER

### LA CHARCUTERIE

22

Planche de Culatta di Parme – Parmigiano Reggiano AOP – Olives Taggiasches & Pane carasau.

### LE SAUMON

21

Tranchettes de saumon fumé – Crème canut & Gel au yuzu – Pain nordique servi tiède.

*Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises.*

**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).

## LE BILLOT

### **LE BOEUF** **34**

Joues de boeuf confites au vin du Domaine – Mousseline de choux fleurs – Oignons grelots caramélisés – Carottes fanes & menthe fraîche – Chips de Panais.

### **LA CAILLE** **36**

Suprêmes & cuisses de cailles rôtis – Wok de légumes & champignons noirs – Purée de patates douces – Noix de cajou torréfiées – Jus corsé à l'orange.

### **LA PIÈCE DU BOUCHER** **39**

Pièce de viande rôtie – Cassolette de légumes & champignons – Pressé de pommes de terre – Jus corsé truffé.

## LA PÊCHE

### **LA SAINT-JACQUES** **36**

Noix de Saint-Jacques snackées à l'huile vanillée – Samossas de pommes de terre à la truffe – Poireaux brûlés & minis fenouils – Jus corsé truffé.

### **LA PÊCHE DU JOUR** **37**

Poisson du jour rôti – Risotto de crustacés et brunoise de légumes Citrons confits – Crème de coquillages au vin blanc.

### **LE HOMARD** **43**

Linguines fraîches au homard – Poêlée de pousses d'épinards & légumes d'antan – Copeaux de parmesan – Feuilles de sauges croustillantes Bisque de crustacés.

## LE PARTAGE

«Le bonheur le plus doux  
est celui que l'on partage.»

### LA CÔTE DE BOEUF (pour 2 personnes) **49/ PERS.**

Côte de boeuf rôtie, accompagnée d'une poêlée de légumes & champignons –  
Pressé de pommes de terre – Ail confit – Jus corsé truffé.

### LA PÊCHE DU JOUR\*

Poisson entier selon arrivage, rôti, accompagné de pommes boulangères –  
Frisée fine à l'ail & légumes confits – Crème citron & ciboulette.

\* Prix et poids sur ardoise

## À CÔTÉ

### LES ACCOMPAGNEMENTS **5**

Frisée fine à l'ail

Frites

Poêlée de légumes & champignons

### LES SAUCES **3**

Jus corsé truffé

Crème de coquillages au vin blanc

Crème citron & ciboulette

## LE FROMAGE

### LA SÉLECTION

14

Sélection de fromages frais et affinés, accompagnée d'un confit d'oignons miel & thym – Pains croustillants à la figue & noisettes du Piémont – Frisée fine.

## LES DESSERTS

### LE BABA

12

Minis babas au rhum – Ananas caramélisés – Gel mangue – Chantilly vanillée – Chips d'ananas & sorbet passion.

### L'AGRUME

12

Sablé au pignons de pins – Crème de citron & Espuma à la verveine poivrée  
Suprêmes de pamplemousse marinés – Sponge cake – Sorbet citron vert.

### LA TARTELETTE

12

Praliné pistache – Crémeux chocolat noir – Ganache montée à la pistache  
Chantilly chocolat blanc – Gel mentholé & tuile craquante au cacao.

### LA GLACE

9

Déclinaison de 3 glaces ou sorbets au choix\* –  
Chantilly vanillée (sur demande).

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



# LA BASTIDE

## DÉJEUNER EN SEMAINE

### MENU DU JOUR

Entrée – Plat – Dessert	36
Entrée & Plat <b>ou</b> Plat & Dessert	31

### MENU SUGGESTION

Entrée – Plat – Dessert	53
Entrée & Plat	48
Plat & Dessert	43