



LA BASTIDE
DU CLOS DES ROSES

MENU SUGGESTION

Menu complet 59€

Entrée + plat : 51€

Plat + dessert 48€

À PARTAGER

Hors menu

Chiffonnade de mortadelle à la pistache de chez Rainetti's • Croustillants de focaccia au romarin • Stracciatella di bufala • Pistaches grillées 28€

Tartines de pain toasté de notre boulanger • Beurre fleuri du potager* parfumé au thym citron • Mini sardines à l'huile d'olive • Copeaux d'artichauts violets • Pousses de roquette 28€

LES ENTRÉES

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

LE POIREAU

Poireaux de notre potager* façon vinaigrette • Œuf parfait • Crème d'épinards • Crumble de pignons de pin à l'ail • Pickles d'oignons rouges

LE THON

Sashimis de thon cru marinés • Houmous au raifort • Gel citron yuzu • Chips de riz • Cébettes fraîches de notre potager*

LES PLATS

LE PLAT DU JOUR - Consultez notre menu du jour.

LA PÊCHE DU JOUR

Poisson du jour selon arrivage rôti • Épeautre crémeux aux herbes • Mini betteraves au beurre • Copeaux de betteraves de notre potager* • Crème de légumes printaniers

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce de viande rôtie • Polenta gratinée à l'oignon nouveau de notre potager* • Cassolette de légumes printaniers • Crème de gorgonzola

LE RISOTTO DU MOMENT

Risotto arborio crémeux au parmesan parfumé à l'ail des ours • Asperges vertes grillées • Guanciale croustillante • Eringi rôti • Jus corsé de volaille

LE FROMAGE

Hors menu

LA SÉLECTION DU FROMAGER

Sélection de fromages frais et affinés • Origine locale et fabrication artisanale • Servis au chariot • Accompagnés de condiments 18€

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

*Les légumes du potager sont proposés en priorité selon la production disponible.



LA BASTIDE
DU CLOS DES ROSES

SUGGESTION MENU

Full menu 59€

Starter + main : 51€

Main + dessert 48€

TO SHARE

Not included

Chiffonnade of Rainetti's pistachio mortadella • Crispy rosemary focaccia
• Stracciatella di bufala • Roasted pistachios 28€

Toasted bread from our own baker • Floral herb butter infused with lemon thyme
• Mini sardines in olive oil • Shaved purple artichokes • Young arugula leaves 28€

STARTERS

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

LEEK

Leeks from our garden* in vinaigrette • Soft-boiled egg • Spinach cream
• Garlic pine nut crumble • Red onion pickles

TUNA

Marinated raw tuna sashimis • Horseradish hummus • Yuzu citrus gel • Crispy rice chips
• Fresh spring onions from our garden*

MAIN DISHES

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

FISH OF THE DAY

Roasted catch of the day • Spelt with herb cream • Buttered mini beetroot
• Beetroot shavings from our garden • Spring vegetable cream

THE BUTCHER'S CUT

Roasted cut of meat • Spring onion polenta gratin from our garden* • Medley of spring vegetables •
Gorgonzola cream

RISOTTO OF THE MOMENT

Creamy Arborio risotto with wild garlic-flavored parmesan • Grilled green asparagus
• Crispy guanciale • Roasted eryngii mushrooms

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

DESSERTS

SEASONAL DESSERTS

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

SELECTION OF ICE CREAMS OR SORBETS

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

*Vegetables from the kitchen garden are offered as a priority depending on available production