



La Bastide Bleue

MENU A 32€

Les entrées

CAPUCCINO D'ASPERGES ET DÉS DE CHORIZO

TARTARE DE FOND D'ARTICHAUTS ET
TOMATES, QUENELLE DE CHÈVRE FRAIS

FOIE GRAS MAISON CUIT AU SEL, CONFIT
D'OIGNONS AU MUSCAT DE BEAUMES DE
VENISE ET TOAST BRIOCHÉ (SUPPLÉMENT 4€)

Les plats

SUPRÊME DE VOLAILLE EN CROÛTE SAUCE
ESTRAGON MOUTARDE, ASPERGES ET POMMES
DE TERRE GRENAILLES

TARTE FINE DE LÉGUMES DU MOMENT, FILET
DE DORADE RÔTI SAUCE VIERGE ET WAKAMÉ

FILET DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,
TAGLIATELLES ET LÉGUMES DU MOMENT,
SAUCE PORTO (SUPPLÉMENT 4€)

Les desserts maison

ENTREMET CHOCO/PASSION
MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 66%, BISCUIT
CHOCOLAT ET INSERT À LA PASSION

TARTELETTE AUX 3 CITRONS
GEL CITRON JAUNE, CRÉMEUX CITRON JAUNE ET
GANACHE MONTÉE CITRON VERT, COMBAWA RÂPÉ

FINGER VANILLE CARAMEL BEURRE SALÉ
SABLÉ BRETON, GANACHE MONTÉE À LA VANILLE
DE MADAGASCAR, CARAMEL BEURRE SALÉ

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS 14,00€





La Bastide Bleue

MENU DU MIDI

SAUF LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Menu du jour 22€

UN PLAT ET UN DESSERT MAISON QUI
CHANGENT TOUS LES JOURS

PLAT DU JOUR SEUL 19€
DESSERT DU JOUR SEUL 8€

Tataki de canard 19€

COPEAUX DE GRANA PADANO, PESTO ROUGE,
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET LÉGUMES
DU SOLEIL

AVEC DESSERT DU JOUR 22€



Salade repas 19€

AVEC DESSERT DU JOUR 22€

