



# La Bastide Bleue

## MENU A 32€

### Les entrées

DUO D'ASPERGES DE PAYS, QUENELLE DE CHÈVRE, CRUMBLE GRANA PADANO ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES

SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE, PICKLES DE BETTERAVES

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

### Les plats

FILET DE BAR JUSTE RÔTI SAUCE VIERGE, LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

PAVÉ DE RUMSTEAK CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, LÉGUMES DU MOMENT ET SAUCE AU VIN ROUGE DE SÉGURET

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MOMENT, PETIT JUS AU THYM (SUPPLÉMENT 4€)

### Les desserts maison

LA FLEUR PISTACHE FRAMBOISE  
MOUSSE À LA FRAMBOISE, CŒUR PRALINÉ  
PISTACHE, BISCUIT MADELEINE À LA FLEUR  
D'ORANGER ET CRUMBLE PISTACHE

L'ENTREMET FONDANT  
CROUSTILLANT NOISETTE, GANACHE FONDANTE AU  
CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA ET CRÈME  
ANGLAISE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

VERRINE FRAISE SPÉCULOOS  
BISCUIT CROQUANT SPÉCULOOS, FRAISES  
FRAICHES, COULIS DE FRAISE ET MOUSSE  
FROMAGE BLANC

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€**

