

Menu Découverte à 35 €

Une entrée – 1 starter
Un plat – 1 main course
Un dessert – 1 dessert

Au choix dans le Menu – choice from the Menu

Menu Saveur à 50 €

Deux Entrées – 2 starters
Un plat – 1 main course
Une assiette de fromage - Selection of cheese
Un dessert – 1 dessert

Au choix dans le Menu – choice from the Menu

Pour accompagner votre apéritif :

La planche de charcuterie sélectionnée par nos soins - **pour 2 personnes**

Our specially selected charcuterie platter – for 2 people

16 €

Nos Entrées – Our Starters

Le risotto tomate-olive aux copeaux de Grana Padano

Tomato and olive risotto with Grana Padano shavings

19 €

Le nougat de Foie gras aux pistaches et magrets séchés

Foie gras and pistachio nougat with duck liver

21 €

L'œuf parfait, croustillant forestier au Foie gras

Slow-cooked egg with crisp of foie gras

20 €

La ballotine de caille au Foie gras, tomate confite et pickles de légumes

Ballotine of quail with Foie gras, comfit of tomato and vegetable pickles

21 €

Le fin carpaccio de tête veau, vinaigrette tiède aux graines de moutarde

Thinly sliced veal carpaccio with warm mustard seed dressing

19 €

La grosse tranche de saumon confit, crème de wasabi et gelée de citron jaune

Big slice of Salmon comfit, wasabi cream and lemon jelly

20 €

Le mesclun tomates confites et olives, aux copeaux de Grana Padano, vinaigre de framboise

Mesclun salad with tomato comfit and Grana Padano shavings served with raspberry vinegar

16 €



Nos Plats de Poissons – Our Fish Dishes

Le dos de cabillaud poêlé, bouillon de bourride aux pommes safranées

Pan grilled cod loin, fish broth with saffron potatoes

28 €

Les noix de Saint-Jacques en croûte de cèpe, risotto citron vert et baies roses

Scallops in a mushroom crust, lime and pink peppercorn risotto

25 €

Le filet de daurade à la plancha, courgettes au cumin et tomates confites

Grilled fillet of sea bream, courgettes (zucchini) with cumin and sun-dried tomatoes

30 €

Tous nos tarifs sont TTC – Horaires de service : de 12h à 14h et de 19h30 à 21h*

** uniquement le samedi et dimanche en basse saison*

Nos Plats de Viandes – Our Meat Dishes

Le filet de canette à l'infusion d'oranges, pommes écrasées et petits pois au lard fumé <i>Duckling fillet in orange infused jus served with mashed potatoes, smoky bacon and peas</i>	28 €
La pièce de veau rôtie, mousseline de panais au jus de cuisson corsé <i>Roast veal, mousseline of parsnips with full-bodied jus</i>	31 €
Le filet de bœuf poêlé, pommes fondantes, endives sauce aux cèpes <i>Pan fried fillet of beef, potato melt and endives with mushroom sauce</i>	32 €
Le carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, pommes au paprika doux <i>Herb-crusted roast rack of lamb, potatoes with mild paprika</i>	28€



L'assiette de fromage. <i>Cheese platter.</i>	10 €
--	------

Les douceurs sucrées de La Bastide – La Bastide's Sweets

La douceur aux pommes, sablé à la châtaigne, crème glacée aux noix <i>Apple tart with chestnut shortbread and walnut ice cream</i>	12 €
L'ananas caramélisé à la badiane, sorbet fruit de la passion <i>Caramelised pineapple with star anise, passion fruit sorbet</i>	12 €
Le Fiadone au citron vert et orange <i>Lime and orange Corsican cheesecake</i>	10 €
La tartelette fondante au chocolat noir, noisettes et noix, crème anglaise vanillée <i>Dark chocolate, hazelnut and walnut cake served with vanilla custard</i>	10 €

Menu table d'hôte à 29 €

Menu établi selon l'arrivage du jour - *Menu of the day, carefully selected based on seasonal produce available*

Une entrée – 1 starter

Un plat – 1 main course

Un dessert – 1 dessert

Menu Dégustation à 70 €

Le Maître d'Hôtel vous en communiquera le détail

Please ask the headwaiter for further details

Par soin de qualité constante, notre carte est soumise aux arrivages journaliers.

We strive to maintain quality by adapting our menu to the availability of fresh seasonal produce.

Si vous avez une allergie, merci de bien vouloir le faire savoir au Maître d'hôtel

If you have any allergies, please do not hesitate to inform the headwaiter

Tous nos tarifs sont TTC – Horaires de service : de 12h à 14h et de 19h30 à 21h*

** uniquement le samedi et dimanche en basse saison*