

### Menu Découverte à 35 €

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

*Au choix dans le Menu – To choose in 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 – To choose in the Menu*

*Pour accompagner votre apéritif :*

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

*Enjoy our specially selected charcuterie platter – for 2 people*

14 €

## Nos Entrées – Our Starters

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

*Enjoy our specially selected charcuterie platter – for 2 people*

14 €

Le mesclun tomates-olives et copeaux de Grana Padano à l'huile d'olive.

*Mesclun salad with tomato, olive and Grana Padano shavings served with olive oil.*

15 €

La tête de veau en fin carpaccio, sauce aigrette à la moutarde ancienne.

*Veal carpaccio, traditional tangy mustard dressing.*

18 €

Le lomo de saumon confit en croûte d'aneth, mesclun en vinaigrette d'agrumes.

*Confit of salmon fillet in a dill crust, served with mesclun in a citrus vinaigrette.*

19 €

L'œuf parfait, pépites de foie gras, mousseline de panais au Grana Padano.

*Egg parfait, morsels of foie gras and mousseline of parsnip with Grana Padano.*

20 €

Les raviolis de foie gras au bouillon de poule crémé aux champignons.

*Foie gras raviolis with cream of chicken stock and mushrooms.*

20 €

Le risotto tomates-olives aux copeaux de Grana Padano.

*Tomato and olive risotto with Grana Padano shavings.*

21 €

Le marbré de foie gras pistaches-amandes, confiture d'oignons aux fruits rouges.

*Foie gras marbled foie gras with pistachios and almonds, served with onion and red fruit chutney.*

21 €



## Nos Plats de Poissons – Our Fish Dishes

Le dos de cabillaud snacké en croûte de chorizo, gnocchis à la crème de basilic.

*Grilled cod loin in a chorizo crust, gnocchi with basil and cream sauce.*

24 €

Les noix de Saint-Jacques dorées au beurre demi-sel, mousseline de panais à la ciboulette, fumet léger au citron vert.

*Butter seared scallops, parsnip and chive mousseline served with a delicate lime dressing.*

24 €

Le filet de loup cuit au four, pomme écrasée aux olives noires, jus rôti acidulé.

*Oven roasted sea bass fillet, served with mashed potatoes with black olives and tangy jus.*

25 €

*Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h*

## Nos Plats de Viandes – Our Meat Dishes

- . Le suprême de pintade farcie, embeurré de choux verts au lard fumé. 28 €  
*Supreme of stuffed guinea fowl, buttered green cabbage with smoky bacon strips.*
- La pièce de veau rôtie, poêlée de champignons, fine purée de carottes, jus sirupeux relevé au parfum de truffes. 29 €  
*Roast veal loin, sautéed mushrooms, delicate carrot purée, full-bodied jus flavoured with truffles.*
- Le carré d'Agneau fumé au thym, pommes grenailles et dragées d'ails confits. 30 €  
*Smoked rack of lamb with thyme, new potatoes and candied garlic.*
- Le filet de bœuf poêlé, boutons d'artichauts caramélisés, réduction de Porto poivré. 31 €  
*Pan seared beef fillet steak, caramelised artichoke hearts, peppered Port reduction.*



- Le plateau de fromages sélectionnés par nos soins – **pour 1 personne** 10 €  
*Cheese platter for one person*

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

- La crème brûlée à la vanille Bourbon 10 €  
*Bourbon vanilla crème brûlée.*
- Le tiramisu framboise aux biscuits rose de Reims 10 €  
*Raspberry tiramisu with Rose de Reims biscuits.*
- Le carpaccio d'ananas aux fruits de saison 12 €  
*Pineapple carpaccio with seasonal fruit.*
- La tarte sablée citron-fenouil, sorbet citron vert 12 €  
*Short crust lemon and fennel tart with lime sorbet.*
- Le biscuit moelleux chocolat-noisette et son sorbet à la mandarine 12 €  
*Moist nut-chocolate biscuits with mandarin sorbet.*
- Le crumble aux pommes, raisins blancs au Rhum, glace vanille Bourbon 12 €  
*Apple crumble with rum-infused raisins, bourbon vanilla ice-cream*

### **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 inform the headwaiter*

*Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h*