

### 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**

*Our specially selected charcuterie platter – for 2 people*

16 €

## Nos Entrées – Our Starters

**Notre spécialité :** La Barigoule Provençale de la Bastide, fenouil et artichaut au basilic.

*Our speciality: Fennel and artichoke cooked with olive oil, white wine and basil.*

18 €

Le mesclun tomate-olive aux copeaux de Grana Padano.

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

15 €

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

*Our specially selected charcuterie platter – for 2 people*

16 €

Nougat de foie gras aux abricots, marmelade d'oignons paille épicée.

*Foie gras and apricot nougat, spicy yellow onion chutney*

21 €

Les tomates anciennes marinées, burrata à l'huile d'olive et basilic.

*Marinated heirloom tomatoes, burrata soft, creamy cheese with olive oil and basil.*

19 €

La salade Italienne au melon, copeaux de Serrano aux pignons grillés.

*Italian melon salad, Serrano shavings and grilled pine nuts.*

19 €

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

*Thinly sliced veal carpaccio with mustard seed dressing.*

18 €

Les tranches de saumon confit aux agrumes, mesclun à l'huile de noix.

*Citrus confit of sliced salmon, served with mesclun salad greens in hazelnut oil.*

19€

L'œuf basse température au foie gras, mousseline de courgettes au Grana Padano.

*Slow-cooked egg with foie gras and mousseline of courgette with Grana Padano.*

20€



## Nos Plats de Poissons – Our Fish Dishes

Le filet de daurade en barigoule de légumes au basilic.

*Fillet of sea bream with vegetables simmered in olive oil, white wine and basil.*

28 €

Les noix de Saint-Jacques poêlées, croûte de noix/citron gratiné

*Pan seared scallops, lemon and nut gratin crust.*

28€

Le risotto de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes, jus de coques safrané.

*Scallop and king prawn risotto with vegetables, served with saffron shellfish sauce.*

30 €

Le Tataki de thon aux graines de sésame grillées, wok de légumes croquants sauce soja.

*Pan-seared tuna with grilled sesame seeds, crispy stir-fried vegetables with soy sauce.*

25 €

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

## Nos Plats de Viandes – Our Meat Dishes

- Le carré d'agneau à la provençale, tian de légumes au basilic. 30 €  
*Provençal rack of lamb, finely sliced oven-roasted vegetables with basil.*
- Le filet de bœuf grillé, ragoût de fèves et pommes sautées, sauce béarnaise. 32 €  
*Grilled fillet of beef, broad (fava) bean and sautéed potato ragout with béarnaise sauce.*
- Le pavé de veau rôti, pommes écrasées, petits légumes, glace de viande au Porto. 31 €  
*Roast veal steak, mashed potatoes, garden vegetables, port-infused meat glaze.*



- L'assiette de fromage. 10 €  
*Cheese platter.*

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

- Le café gourmand de la Bastide (*supplément de 4€ dans un menu*) 14 €  
*The Bastide's coffee and dessert sampler (4€ extra in a Menu)*
- La coupe de fraises à la Chantilly. 12 €  
*Strawberries with Chantilly cream.*
- Les cerises d'été au vin rouge, sorbet citron jaune. 12 €  
*Summer cherries in red wine with lemon sorbet.*
- Le moelleux fondant au chocolat noir, sorbet mandarine. 10 €  
*Moist dark chocolate fondant with orange sorbet.*
- Le carpaccio d'ananas en marinade de fruits, jus de la passion. 12 €  
*Pineapple carpaccio marinated in passion fruit juice.*
- Le crémeux au chocolat noir, bananes caramélisées et mousse coco. 10 €  
*Creamy chocolate pudding with caramelised bananas and coconut mousse.*
- Le pavlova amande aux fruits de saison, quenelle de crème épaisse à la vanille. 12 €  
*Almond and seasonal fruit pavlova, served with vanilla-infused clotted 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 do not hesitate to inform the headwaiter*

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