



Notre Restaurant *L'Orangerie*

Vous propose pour le déjeuner :

Menu table d'hôte 29 €

Menu établi selon l'arrivage du jour

Based on seasonal produce

Une entrée – 1 starter

Un plat – 1 main course

Un dessert – 1 dessert

Pour accompagner votre apéritif :
La planche de charcuterie sélectionnée par nos soins - **pour 2 personnes.**
Enjoy our specially selected charcuterie platter – for 2 people.



16 €

Les Entrées à partager - Starters to Share

pour 2 personnes – for 2 people.

La planche de charcuterie sélectionnée par nos soins.

Enjoy our specially selected charcuterie platter.



16 €

La sélection de tomates anciennes marinées, Burrata à l'huile d'olive et basilic.

A selection of heirloom tomatoes, burrata cheese with olive oil and basil



24 €

La terrine de foie gras de canard à l'abricot et ses petits champignons au vinaigre de vin.

Terrine of duck foie gras and apricot served with button mushrooms in wine vinegar.



28 €

Nos Entrées – Our Starters

Le mesclun tomates et olives aux Grana Padano.

Mesclun salad with tomato, olives and Grana Padano shavings.

15 €

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

Italian melon salad, Serrano shavings and grilled pine nuts.

17 €

Les tranches de saumon confites à l'aneth.

Sliced salmon confit with dill.

19 €

Le carpaccio de bœuf au pesto provençal.

Beef carpaccio with Provençal pesto.

19 €

Le gaspacho de courgettes à la menthe.

Courgette (zucchini) gazpacho with mint.

16 €



Nos Plats – Our Dishes

Le filet de daurade rôtie sur peau.

Fillet of sea bream roasted on the skin.

26 €

Les côtes d'agneau grillées aux herbes.

Grilled lamb chops with herbs.

24 €

Le tartare de Bœuf préparé par nos soins.

Our specially prepared beef Tartar.

27 €

Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 –  = pour 2 personnes/for two people

Nos Garnitures – Side Dishes

Le tian provençal au basilic.

Provençal style oven roasted vegetables with basil.

Le gratin de pomme de terre crémée.

Creamy potato gratin.

La salade à l'huile d'olive de la Bastide.

La Bastide's special salad with olive oil.

La cocotte de petits légumes au beurre.

Buttered garden vegetables.

La pomme écrasée à la ciboulette.

Mashed potato with chives.

1 Garniture comprise avec le plat
1 Side Dishes included with the Dish

Prix par garniture
supplémentaire
Price per extra Side
Dishes

3 €



Le plateau de fromages sélectionnés par nos soins – **pour 1 personne**

Cheese platter for one person

10 €

Nous vous conseillons de faire le choix de vos desserts en début de repas

We advise you to choose your desserts at the start of your meal

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

La coupe de fruits rouges marinés, chantilly à la vanille.

Marinated red fruit with vanilla infused Chantilly cream.

12 €

Le carpaccio de melon et pastèque au fruit de la passion.

Melon and watermelon carpaccio with passion fruit.

12 €

Les douceurs sucrées à partager – Desserts to Share

pour 2 personnes – for 2 people.

L'éclair gourmand au café.

Gourmet coffee éclair.



18 €

La tarte au citron jaune de la Bastide.

La Bastide's lemon tart.



18 €

Le clafoutis aux fruits rouges et sa crème épaisse à la vanille.

Red fruit clafoutis with vanilla infused clotted cream.



18 €



Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 –  = pour 2 personnes/for two people