

Mercredi 28 août

DÎNER À 4 MAINS

LA BASTIDE

NOËL BÉRARD X MAXIME GILBERT

Ce menu éphémère a été imaginé sur mesure par les chefs Maxime Gilbert et Noël Bérard, inspirés par leurs années de collaboration à Hong Kong. Chaque plat rend hommage à la Provence et au Luberon, tout en faisant écho à l'esprit de leur parcours commun en Asie.

DÎNER À QUATRE MAINS

Salade de haricots verts de Cheval Blanc
au bouillon d'huîtres et de coquillages, caviar affiné et spiruline

Pâté de seiche

Rouget méditerranéen juste saisi à la flamme
courgette violon et fine gelée de jambon du Ventoux

Aubergine façon parmigiana
langoustine méditerranéenne et nage aux herbes du jardin

Pigeon de Sarrians en croûte de sucre
pâtes de petit épeautre aux pêches et jus au miel de Bonnieux

Figues du village rafraîchies au Muscat de Beaumes-de-Venise, sorbet à la bière

Tarte soufflée au chocolat "Largo 70 %", glace à la pistache de Provence

195€

*Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées,
élevées et abattues en France. Prix nets, taxes et service inclus.*

LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

AOP Champagne Blanc de Blancs Grand Cru, Pur Avize, Franck Bonville 2018

IGP Alpilles, Dolia, Domaine Hauvette 2019

AOP Condrieu, Côte Chatillon, Patrick & Christophe Bonnefond 2022

AOP Luberon, Milonum, Château de Mille 2021

AOP Châteauneuf-du-Pape, La Nerthe 2010

IGP Alpilles, Extravagencia, Abbaye de Pierredon 2022

AOP Maury, Mas Amiel 1980

105€