

LA BASTIDE

# MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Crabe bleu de Méditerranée, choux-fleur et gelée de favouille à l'anis

Tartare de Saint-Jacques tiède à la truffe, jus des barbes au lard du Ventoux

Gnocchis de butternut, consommé infusé aux polypodes

Turbot de Méditerranée au caviar Baeri affiné, endives, poire et poutargue

Chevreuril rôti au genièvre, poivrade et salsifis à la truffe Melanosporum

Tomme de chèvre à la truffe noire, salade sauvage

Sorbet mandarine, gelée de farigoule et yaourt de chèvre

Glace de topinambour, praliné fumé et vanille crémeuse

Menu à 390€

Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche,  
d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

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 compris.

# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

## Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220  
Joassan Frères, Revest du Bion 04150  
Le Colombier du Comtat, Sarriens 84260

## Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800  
Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240  
Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 34150

## Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460  
Un Coin de Jardin, Robion 84440  
Roland Tranchimand, Lacoste 84480  
Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570  
Sandrine Faucou, Vachères 04110  
Patrick Agnel, Bonnieux 84480  
La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200  
Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370  
Moulin Dauphin, Cucuron 84160  
Moulin Saint Joseph, Grans 13450

## Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220  
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110  
La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

## Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160  
Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,  
c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants  
afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.  
6€ par personne

