

Déjeuner de Noël

à la carte

Le pâté en croûte au foie gras et pistache,
condiments aux épices.

ou

Les cucurbitacées en velouté,
mousse de lard paysan
et sa ventrèche aux poivres rares.

ou

Déclinaison autour de la truite
et saumon fumés au bois de hêtre, perle de truite.



Le sar légèrement snacké,
nuage aux herbes du Luberon et fin crémeux de panais.

ou

La canette des Dombes,
jus façon bigarade et légumes de saison.



Tarte chocolat au pur Caraïbes,
sorbet au grué.

ou

La poire au vin du Domaine,
fine tuile et sa glace aux épices douces.

Réservez votre Déjeuner de Noël

Entrée, plat, dessert : 80 € - Entrée, plat : 65 € - Plat, dessert : 60 €
Supplément fromage : 14 € - Hors boissons

LA BASTIDE
de Marie

MÉNERBES