

AOUT 2018

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 60

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 70

AU JARDIN DE LA BASTIDE 90

5 PLATS AU GRÉ DE VOTRE CHOIX

ENTRÉES

Aubergine violette et pourpier doré, noisette fraîche, poulpe rôti	34
Yaourt à la fleur de fenouil, truffe d'été, escargots de la Robine	36
Pignons de pin et girolles, moelle de bœuf, haricots verts en salade	34

PLATS

Maïs et algues marines, cébette grillée, turbot de Méditerranée	44
Betteraves fane, olives noires séchées, pintade et écrevisses	42
Courgettes du potager, câpres et tournesol, agneau à la braise	40

FROMAGES

D'ici, frais et affinés, pousses du jardin	16
--	----

DESSERTS

Bois de cassis glacé, biscuits calisson, melon de Provence	16
Prunes Reine Claude confites, caillé de chèvre de la Ferme Mistral	16
Chocolat crousti-fondant, cacahuète, figes 'Noire de Caromb'	18

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 en date du 17.12.2002, Le restaurant de la Bastide de Moustiers ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de sa viande bovine.