

## JUIN 2019

ENTRÉE+PLAT+DESSERT	65
ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT	72
AU JARDIN DE LA BASTIDE	90
5 PLATS AU GRÉ DE VOTRE CHOIX	

### ENTRÉES

Légumes croquants, citron-basilic, trouchia aux <b>courgettes</b>	27
Céleri branche, cerise, <b>poulpe de Méditerranée</b>	30
Petits pois et fèves, riquette, <b>volaille</b> croustillante	28

### PLATS

Fine feuille de pâte au safran, artichaut poivrade, <b>lottillon</b>	38
Pomme «mitraille» en croûte d'olive, moutarde-cassis, <b>coeur de rumsteck</b>	40
Abattis au vin rouge, asperges blanches, <b>canette de la Dombes</b>	40

### FROMAGES

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

### DESSERTS

Hysope anisée, fleur de sureau et <b>fraises charlotte</b>	16
Granité au lait d'amande et fleur d'oranger, pain perdu aux <b>framboises</b>	16
Crèmeux au <b>chocolat noir</b> et gavotte aux noisettes	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.