

OCTOBRE 2019

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 65

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 72

AU JARDIN DE LA BASTIDE 90

5 PLATS AU GRÉ DE VOTRE CHOIX

ENTRÉES

Salsifis et champignons sauvages, oeuf de poule croustillant	32
Courge de notre potager, queues d'écrevisses en gratin	35
Raviole de cèpe et foie gras de canard, bouillon de pomme de terre fumée	32

PLATS

Choux fleurs, crumble olives, Saint-Jacques en cocotte	45
Navet boule d'or et arbousier, canard colvert , sauce douce forte	42
Oignon doux à la sarriette, polenta gratinée, selle d'agneau des Hautes-Alpes	42

FROMAGES

D'ici, frais et affinés, mesclun	18
----------------------------------	----

DESSERTS

Crèmeux à la châtaigne , meringue à la vapeur de cassis et myrtille	18
Cookpot de pommes et poires , biscuit aux amandes douces	18
Chocolat noir de notre Manufacture à Paris, caramel et noisette	19

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 de Hollande et de Grande Bretagne de sa viande bovine.