



AVRIL 2017

DÉJEUNER

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 45 €

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 52 €

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 64 €

AU JARDIN DE LA BASTIDE 82 €

5 PLATS SELON LE CHOIX DU CHEF

ENTRÉES

Poirée à carde et rhubarbe, **foie gras de canard grillé**
Asperges vertes de Provence, garniture mimosa fumée
Pois chiches de Sainte Croix du Verdon,
criste marine et **poulpe de roche**

PLATS

Asperges blanches et morilles, graines torréfiées,
poisson de la pêche du littoral
Navet et céleri branche en aigre-doux, **canette de la maison Miéral**
Petits pois, carottes à la braise, **agneau de la Pascalone**

FROMAGES

D'ici, frais et affinés, salade du jardin

DESSERTS

Huile d'olive et cardamome noire, **fraises du marché d'Aups**
Citron de pays et cédrat confit, pimprenelle, noisette glacée
Chocolat de notre Manufacture à Paris, poire Passe-Crassane

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17.12.2002, Le restaurant de la Bastide de Moustiers ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes bovines.



AVRIL 2017

DÎNER

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 52 €

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 64 €

AU JARDIN DE LA BASTIDE 82 €

5 PLATS SELON LE CHOIX DU CHEF

ENTRÉES

Poirée à carde et rhubarbe, **foie gras de canard** grillé
Asperges vertes de Provence, garniture mimosa fumée
Pois chiches de Sainte Croix du Verdon,
criste marine et **poulpe de roche**

PLATS

Asperges blanches et morilles, graines torrifiées,
poisson de la pêche du littoral
Navet et céleri branche en aigre-doux, **canette de la maison Miéral**
Petits pois, carottes à la braise, **agneau de la Pascalone**

FROMAGES

D'ici, frais et affinés, salade du jardin

DESSERTS

Huile d'olive et cardamome noire, **fraises du marché d'Aups**
Citron de pays et cédrat confit, pimprenelle, noisette glacée
Chocolat de notre Manufacture à Paris, poire Passe-Crassane

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17.12.2002, Le restaurant de la Bastide de Moustiers ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes bovines.