



SAMEDI 1ER MARS 2014

MENU DE LA BASTIDE

79 €

Velouté de courge muscade du potager,
royale de foies blonds, pimprenelle pilée au mortier

Truite du lac de Sainte-Croix, jeunes poireaux fondants, bouillon d'un Parmentier

Agneau de Riez à la cheminée, pistou de persil et noisette,
une poêlée d'asperges vertes de Mallemort

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun d'ici

Salade d'agrumes de Menton

MENU GRISOLIERE

62 €

Petit épeautre de Sault aux artichauts violets de Provence,
velouté de chardon et citron au sel

Râble de lapin de Ganagobie, l'épaule confite, fenouils cuits et crus, vrai jus

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun d'ici

Biscuit aux amandes de Valensole, crémeux à la vanille et poire au miel de lavande

DEJEUNER EN SEMAINE

Menu Grisolière 3 plats 48 €

Menu Grisolière 2 plats 38 €