« La bonne cuisine est sincère, honnête et simple. »
Elisabeth David

Bastide du CALALOU

Restaurant ouvert du lundi au dimanche
De 12h à 14h et de 19h à 21h
Réservation au 04.94.70.17.91
info@bastide-du-calalou.com – www.hotel-gorgesduverdon.com

Rodolphe Lewandowski et son équipe vous invitent à découvrir leur univers.

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Maître Restaurateur

La carte des boissons

Eaux minérales

Evian 50 cl	4.50 €
Evian Pure 1 L	7.50 €
Badoit 50cl	4.50 €
Badoit 1 L	7.50 €
San Pellegrino 1 L	7.50 €

Boissons Chaudes

Nespresso Café et décaféiné	3.80 €
Lungo forte	4.80 €
Cappucino	6.50 €
Thé sélection	4.00 €
Chocolat	6.50 €

Champagnes

Prosecco	7 €
Collet	9 €
Lanson brut blanc	14 €
Lanson brut rosé	14 €
Taisne Riocour brut	14 €
Ruinart	16 €

Vins au verre 15cl /25cl

Côte de Provence Château Lafoux, blanc, rosé, rouge	8 € / 14 €
Loire Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois blanc	13 € / 20 €
Loire Sancerre La Bourgeoise Henri Bourgeois rouge	16 € / 25 €
Domaine de Valmoissine rouge	8 €/ 14 €
Grand Ardèche chardonnay blanc	8€ / 14 €

La carte Gastronomique

Entrées

Notre pâté en croute à la Truffe 30 €
Our truffle pâté en croute

Tortellini truffe Brillat-Savarin, filet d'huile d'olive des Orgues 28 €
Tortellini truffle Brillat-Savarin, trickle of olive oil from Les Orgues

Le panais en nuage, Truffe du Domaine de Majastre 26 €
Parsnips in cloud, truffle from the Domaine de Majastre

Œuf et truffe du Domaine de Majastre travaillés en brouillade 21 €
Egg and Truffle from the Domaine de Majastre worked in brouillade

Saint-Jacques en effeuillé mariné, céleri, truffe du Domaine de Majastre 20 €
Marinated leaf scallops, celery, truffle from Domaine de Majastre

Blinis de potimarron, truite fumée de notre pisciculteur 16 €
Pumpkin blinis, smoked trout from our fish farmer

Huîtres Fines de Claire ½ douzaine 16 €
Fines de Claire Oysters (half a dozen)

Huîtres Fines de Claire la douzaine 28 €
Fines de Claire Oysters (dozen)

Plats

Nos viandes

Suprême de volaille jaune cuit à basse température, pomme de terre de mon enfance, jus de volaille réduit 24 €
Yellow poultry supreme cooked at low temperature, potato from my childhood, reduced poultry juice

Bœuf en dégustation et truffe du Domaine de Majastre 42 €
Degustation of beef and truffle from the Domaine de Majastre

Dos de chevreuil, topinambour, poire, chocolat 39 €
Deer back, sunchoke, pear, chocolate

Cochon en échine confite, mijoté de légumes oubliés 26 €
Candied pig, stewed with forgotten vegetables

Nos poissons

Maigre cuit au thym et fenouil séché, safran endive braisée, jus de cuisson au safran 34 €
Meagre cooked with thyme and dried fennel, braised endive saffron, saffron cooking juices

Retour de pêche, poireaux vinaigrette 28 €
The fishing of the day, leeks vinaigrette

Fromages

Tommette de Chèvre au lait cru Bio de Baudinard 12 €
Goat tommette with organic raw milk from Baudinard

Découverte de notre fromager 18 €
Discovery of our cheese maker

Desserts

Meringue, vanille, truffe 18 €
Meringue, vanilla, truffle

Popcorn, Vanille et crème brûlée 18 €
Popcorn, Vanilla and crème brûlée

La châtaigne 22 €
The chestnut

La mousse au chocolat de mon enfance 14 €
The chocolate mousse of my childhood

Meringue pralinée et clémentine confite dans son jus 14 €
Meringue praline and clementine candied in its juice

Pomme rôtie caramélisée, biscuit aux fruits secs, caramel beurre salé 14 €
Caramelized roasted apple, dried fruit biscuit, salted butter caramel

Tous nos desserts sont élaborés avec la farine de Moissac-Bellevue