



BASTIDE
DU CALALOU

Menu Dégustation
95 €

La patience gourmande
Gourmet patience

Marbré de foie gras aux truffes, oignons grelots confits à la grenadine
Marbled foie gras with truffles, pearl onions confit with grenadine

ou

Le carpaccio de Saint-Jacques marinées, huile de noisette, coriandre et poudre de Nori
Marinated scallop carpaccio, hazelnut oil, coriander and Nori powder

ou

Risotto arborio aux truffes d'Aups, copeaux de parmesan et jus corsé
Arborio risotto with Aups truffles, parmesan shavings and full-bodied jus

L'instant glacé à la pomme
The Apple Frozen Moment

Le pithiviers de pigeon racan au foie gras, chou vert et truffe d'Aups
Racan pigeon pithiviers with foie gras, green cabbage and Aups truffle

ou

Cannellonis de Saint-Jacques et coques, bouillon léger au gingembre frit
Scallop and cockle cannelloni with a light broth with fried ginger

ou

Filet de bœuf poêlé, petits légumes glacés, jus réduit à la Truffe
Pan-fried beef fillet, glazed vegetables, truffle jus

Le délice du berger de Baudinard, quelques feuilles du jardin marinées
The delight of the shepherd of Baudinard, a few leaves from the garden marinated

Nos douceurs sucrées au choix
Our sweet treats of your choice