

# CUISINE D'APPETIT A LA BASTIDE

## MENU-CARTE

52 €

La Terrinée de Petites Volailles, Foie Gras et Jambon,  
En Gelée de Bière Blonde du Gers

Les Bouchées Croquantes de Saumon Fumé par Nos Soins  
Au Bouillon Parfumé

Le Foie Gras Maison, Naturellement Cuit dans sa Graisse,  
Toast à l'Abricot et Citronnelle (Suppl. 6€)

Les Œufs Coques de Petits Escargots « en Surprise »



Le Filet de Bar Doré au Beurre de Noix, Parmesan et Céleri

Les Coquilles Saint Jacques Nacrées, Spetzels de Potimarron poêlés aux Pignons de Pin,  
Bouillon au Maïs Pralin, Dentelle de Cèpe

Le Lièvre à la Royale,  
Truffe Noire du Périgord et Foie Gras de Canard (Suppl. 24€)

Le Magret de La Ferme Tomasella, Petits Légumes et Agrumes,  
Sauce Majorelle

Le Grenadin de Veau Cuit Rosé,  
Salsifis Braisés au Sésame, Jus Corsé



Les Trois Fromages de Nos Campagnes

Sur un Sablé à la Vanille, la Poire Pochée.  
Rafraichie de Son Sorbet, Crème Légère au Caramel

Le Cookie de Notre Enfance, Tout Chocolat,  
Mousse Parfumée à l'Eau de Vie de Menthe

Le Zéphyr D'Ananas, La Belle Créole

L'Ali Baba au Vieux Rhum,  
Lustré d'une Crème Chiboust Brûlée

Pour les « Appétits d'Oiseau »,  
Il est également possible de « Piocher » dans le Menu  
Une Entrée (19,00 €), Un Plat (29,00 €) ou Un Dessert (13,00 €)

## AGAPES A LA BASTIDE

Le Foie Gras Maison, Naturellement Cuit dans sa Graisse,  
Gaufrette à l'Abricot et Citronnelle



Les Coquilles Saint Jacques Nacrées, Spetzels de Potimarron poêlés aux Pignons de Pin,  
Bouillon au Maïs Pralin, Dentelle de Cèpe



Le Grenadin de Veau Cuit Rosé,  
Salsifis Braisés au Sésame, Jus Corsé



Le Dessert de votre Goût

75,00 €

ou 95 €

avec Accord Mets & Vins

Pour parfaire cet excellent repas, nous vous proposons d'accorder ces mets,  
avec une sélection des vins de notre propriété

Baron de Bachen, 2014, Tursan :  
*Légèrement fumé, équilibré et rond en bouche*

Château de Bachen, 2015, Tursan :  
*Expression fraîche, notes florales et d'agrumes*

Barocco, 2014, Vin de Pays des Terroirs Landais  
*Bouche souple, et beaux arômes de fruits mûrs*

Tous nos mets sont réalisés par notre chef, Jérôme Artiguebère et sa brigade

Octobre 2018