

Bastide du CALALOU

Hôtel - Restaurant

★★★★

Menu L'Eveil des Sens

45 €

Foie gras mi-cuit, fine tartelette truffée, huile d'olive Olive extra vierge

Semi-cooked foie gras, fine truffled tart, extra virgin olive oil

ou

Asperges blanches poêlées au beurre demi sel, caviar Baeri , fin sacristin au sésame

Fried white asparagus with half salt butter, Baeri caviar, fine sesame sacristin

ou

La brouillade aux truffes d'Aups, chips de pain de campagne et huile d'olive truffée

Scramble with Aups truffles, country bread chips and truffled olive oil

Ou

Millefeuille de langoustines en mousseline marinées aux herbes du jardin et vanille bourbon, crème aigrelette.

Millefeuille of langoustines in mousseline marinated with garden herbs and bourbon vanilla, sour cream.

Le canon d'agneau en croûte de tapenade noire, quelques légumes du moment

The lamb in black tapenade crust, some vegetables of the moment

ou

Le cœur de filet de bœuf façon rossini et son jus à la truffe

Beef tenderloin way rossini and its juice with truffle

ou

La fameuse côte de veau de pays élevé sous la mère au romarin du jardin, jus court, garniture du moment.

The famous country veal coast raised under the mother with rosemary from the garden, short juice, garnish of the moment.

Ou

Dos de Cabillaud cuit à la peau, risotto mascarpone, sauce vierge

Cod back cooked with skin, mascarpone risotto, virgin sauce

Tartelette Fraise Framboise

Raspberry tart

ou

Tartelette sablée Citron

ou

Tarte chocolat Noisette

Hazelnut chocolate tart