

Bastide du CALALOU

Hôtel - Restaurant

★★★★

Menu L'Eveil des Sens

45 €

Carpaccio de betteraves marinées au citron, chèvre frais de Baudinard et truite fumée de Bauduen

Carpaccio of beets marinated in lemon, Baudinard goat cheese and Bauduen smoked trout

ou

Asperges blanches poêlées au beurre noisette, sauce hollandaise à l'orange

Fried white asparagus with hazelnut butter, orange hollandaise sauce

ou

Raviole à la crème de truffe et jus à la sauge

Raviole with truffle cream and sage juice

Ou

Foie gras mi-cuit, pommes fondantes au safran et jus de volaille

Semi-cooked foie gras, saffron apples and poultry juice

Ombrine, marmelade aux agrumes, oignons et olives

Ombrine, marmalade with citrus, onions and olives

ou

Maquereaux en filets grilles, thym et citron, condiments comme une escabèche, crème aigrelette

Mackerel in grilled fillets, thyme and lemon, condiments like a escabèche, aigrelette cream

ou

Pluma de porc mariné à la sauce soja, échalotes confites, pommes de terre et morilles

Pork pluma marinated in soy sauce, candied shallots, potatoes and morels

Ou

Souris d'agneau rôtie, cannellonis farcis et gratinés

Roasted lamb, stuffed and gratin cannelloni

Tartelette Framboise

Raspberry tartou

Crousti choco

Chocolate dessert

ou

Allumette à la fraise

Strawberry dessert