

Ba ché to

Menu Réveillon de Noël Christmas Menu

98€ par adulte / 45€ par enfant
€98 per adult / €45 per child

avec au choix, à partager, 4 mets, 3 mets au mibrasa, 1 met sucré
with the choices, to share, 4 classic dishes, 3 mibrasa dishes, 1 sweet dish

METS

Huitres, vinaigrette aux échalottes
Oysters, shallots vinaigrette

Gravlax de truite de l'Isle sur la Sorgue, kumquat, amandes, citron confit
Isle sur la Sorgue trout gravlax, kumquat, almonds, lemon confit

Crème de panais et poire, crumble de noisettes
Parsnip and pear cream soup, hazelnuts crumble

Risotto de petit épeautre, carottes au cumin, ricotta de brebis, miel de lavande
Einkorn risotto, carrots with cumin, sheep ricotta, lavender honey

Salade de fenouil croquant, grenade
Crunchy fennel salad, pomegranate

Frites de panisse à la truffe, mayonnaise au yuzu
Fried truffled chickpea chips, yuzu mayonnaise

METS AU MIBRASA

Saint Pierre, huile à la truffe blanche, fenouil confit
John Dory, white truffle oil, fennel confit

Épaule d'agneau braisée au vin blanc, romarin, clémentines
White wine-braised lamb shoulder, rosemary, clementines

Encalat au lait de brebis, truffes, topimambour
Sheep milk cheese, truffles, Jerusalem artichoke

Butternut, miso, sirop de châtaignes, condiment agrumes, noisettes
Butternut squash, miso, chestnut syrup, citrus fruits condiment, hazelnuts

METS SUCRÉS

Bûches de Noël signées Thomas Chenal - Chef Pâtissier de La Bastide de Capelongue, Bonnieux
Christmas Yule Logs by Thomas Chenal - Pastry Chef at La Bastide de Capelongue, Bonnieux