

Menus groupes :

Apéros et vins :

Bouchées (5 par personne) 9 \$ p.pers
Chaudes, froides, sushis, makis...

Mousseux :

Blanquette de Limoux 4.25 \$ le verre ++

Mousseux standard 3.95 \$ le verre ++

Vin rouge ou blanc (cuvée La Bastide - un excellent choix) 27.95 \$ la bouteille
environ 6 personnes par bouteille



La Bastide

Auberge de villégiature - cuisine créative

Menu 4 services

Terrine de gibier et ses confitures de primeurs

Verdurette de saison aux noisettes, agrumes et avocat

Croustillant de chèvre doux au chutney de poires en
feuille de riz (chaud)

Tartare de truite à l'huile d'olive extra vierge et jeunes pousses + 1 \$

Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et pousses de moutarde + 3 \$

Tomate farcie à l'épaule d'agneau et ail rôti + 3 \$

/

Potage du moment

/

Médaille de porc aux pruneaux et miel de lavande

25.95 \$

Suprême de poulet fermier à la moutarde et estragon

25.95 \$

Dos de saumon cuit à l'unilatérale au coulis de poivrons
rouges et jus de fruits de mer 26.95 \$

Filet mignon de bœuf grillé, réduction de cabernet
sauvignon aux bleuets 28.95 \$

Fricassée de doré aux jeunes poireaux et tartelette
provençale 28.95 \$

Médaille de cerf marqué sur le grill, jus de poires et
glace de vin rouge 30.95 \$

/

Moelleux aux deux chocolats

Dame Blanche (Fruits, crème fouettée et copeaux chocolat
blanc)

Tarte aux fruits de saison

Framboisier ou fraisier

/

Thé ou café