LA BASTIDE DE PIERRES
GORDES

Menu Festivo

45€

Entrées à partager (ou pas !)

Funghi cardoncelli fritti
Champignons pleurotes frits
Fried oyster mushrooms

Fritte di polenta e crema al formaggio
Frites de polenta et sauce fromagère
Polenta fries and cheese sauce

Terrina Rustica e Cavolo
Terrine de porc et champignons, faite maison et choux mariné
Homemade French-style pork and mushroom pâté with marinated cabbage

Plats

Calamarata al ragù di anatra e porcini
Pâtes « calamarata » au ragoût de canard et cèpes
Calamarata pasta with duck ragù and porcini mushrooms

OU

Suprema di pollo ruspante alle erbe e purée di patate
Suprême de poulet jaune aux herbes et purée de pommes de terre
Free-range yellow chicken supreme with herbs and mashed potatoes

OU

Filetto di branzino, salsa al burro, limone e basilico, verdure di stagione arrostite
Filet de bar grillé, sauce au beurre, citron et basilic et légumes de saison rôtis
Grilled seabass, lemon and basil butter sauce, roasted seasonal vegetables

Dessert

Pan-D'oro
Pandoro italien typique de Verona façon pain perdu avec glace vanille et praliné noisette
Classic Veronan cake French toast style, vanilla ice cream and hazelnut praliné

55€ avec 1 coupe de Prosecco DOP et 1 boisson chaude
Prix TTC par personne

Prix nets en Euros TTC, service compris | Origine viande : France - Origine charcuterie : Italie. La liste des allergènes est à votre disposition
Net prices in Euros, service included | Meat origin: France - Cold cuts origin: Italy. The list of allergens is at your disposal