

# *Le Dîner*

## *Les Entrées*

*Noix de saint Jacques à la plancha,  
consommé et légumes croquants au sésame 36 €*  
*Fresh scallops à la plancha, shellfish juice and sauted vegetables*

\*\*\*\*\*

*Gambas rôtie en kadaïf,  
fondue d'aubergines et tomates, huile d'olive noire 34 €*  
*Roasted gambas in kadaïf crispy pastry, stewed eggplant and tomato,  
black olive oil*

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit par nos soins,  
gelée de coings et jeunes pousses de saison 32 €*  
*Home made half cooked foie gras terrine, quince jelly and young shoots*

## *Les Poissons*

*Dos de loup de petit bateau poêlé,  
endives cuites et crues, réduction d'agrumes à l'anis vert 46 €*  
*Sea bass pan fried, braised and raw chicory, citrus reduction*

\*\*\*\*\*

*Daurade royale servie entière,  
fnü et petit épeautre biologique de Sault 42 €*  
*Golden sea bream roasted on the bone,  
Spelt wheat risotto and fennel*

\*\*\*\*\*

*Rouget barbet cuit sur la peau,  
courge dite « Butternut » à l'huile de pistache 44 €*  
*Red mullet pan fried in fillet, Butternut marrow with pistachio oil*

# *Le Dîner*

## *Les Viandes*

*Carré d'agneau de pays rôti au thym,  
mousseline de pois chiche, jeunes carottes et oignons rissolés 46 €*  
*Roasted rack of lamb with thyme, chick-pea mousselfine, young carrots*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf poêlé à la fleur de sel de camargue,  
gnocchi de pomme de terre et cèpe 48 €*  
*Filet of Simmental beef panfried, potato gnocchi and cep mushroom*

\*\*\*\*\*

*Pigeonneau doré au sautoir,  
purée de navets caramélisés, jus court aux épices 44 €*  
*Young pigeon roasted, mashed caramelized turnips, sweet spicy juice*

\*\*\*\*\*

## *Les Desserts 18 €*

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

*Poire infusée à l'hibiscus, coulis de myrtille, sorbet granny smith*  
*Poached pear in hibiscus stock, blueberry coulis and green apple sorbet*

\*\*\*\*\*

*Le chocolat : pour les amoureux....*  
*The chocolate : for chocolate addict....*

\*\*\*\*\*

*Soufflé chaud aux agrumes et framboises,  
sorbet citron/menthe*  
*Warm citrus and raspberry soufflé, lemon/mint sorbet*

*Toutes nos viandes sont d'origine UE*

*Prix nets TTC*

*La Bastide de Gordes et Spa Le Village 84220 Gordes Tel : 04.90.72.12.12. Fax : 04.90.72.05.20*  
*Siret : 344 283 999 000 11*

# *Le Dîner*

## *Menu de la Bastide*

**62.00 €**

*Noix de saint Jacques à la plancha,  
consommé et légumes croquants au sésame  
Fresh scallops à la plancha, shellfish juice and sauted vegetables*

\*\*\*\*\*

*Pigeonneau doré au sautoir,  
purée de navets caramélisés, jus court aux épices  
Young pigeon roasted, mashed caramelized turnips, sweet spicy juice*

\*\*\*\*\*

*L'assiette de fromage  
Cheese plate*

\*\*\*\*\*

*Poire infusée à l'hibiscus, coulis de myrtille, sorbet granny smith  
Poached pear in hibiscus stock, blueberry coulis and green apple sorbet*

\*\*\*\*\*

*Mignardises et chocolats maison*

***Menu servi dans son intégralité sans changement possible***

*Prix nets TTC*

*La Bastide de Gordes et Spa Le Village 84220 Gordes Tel : 04.90.72.12.12. Fax : 04.90.72.05.20  
Siret : 344 283 999 000 1*