

DINER À 4 MAINS

LA BASTIDE

NOËL BÉRARD X KAZUYUKI TANAKA



HAMACHI

radis et sauce umé
radish and ume plum sauce

COCHON DU LUBERON

betteraves et capucine, jus fumé aux herbes du jardin
Luberon pork, beets and nasturtium, garden herb-smoked jus

OMBLE CHEVALIER

café et céleri
Arctic char, coffee and celery

SAINT-PIERRE DE MÉDITERRANÉE

nappé d'exsudat des têtes au fenouil sauvage, petits violets condimentés
*Mediterranean John Dory glazed with a head reduction, wild fennel,
seasoned small purple artichokes*

PIGEON

courgettes et verveine
zucchini and verbena

PRESSÉ DE PÊCHES

et tomates vertes, sorbet à la lavande
Pressed peaches and green tomatoes, lavender sorbet

FRAMBOISES

yuzu, pistache et sapin
Raspberries, yuzu, pistachio and pine