

# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

## Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220

Joassan Frères, Revest du Bion 04150

Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Gaëc Lou Miss, Meyreuil 13590

## Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue

84800 Côté Fish, Le Grau-du-Roi 30240

Château Castillonne, Saint-Guilhem-le-Désert 34150

## Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460

Un Coin de Jardin, Robion 84440

Roland Tranchimand, Lacoste 84480

Aux Saveurs des Truffes, Méthamis  
84570 Sandrine Faucou, Vachères 04110

Patrick Agnel, Bonnieux 84480

La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200

Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370

Moulin Dauphin, Cucuron 84160

Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Cultivateurs de Sens, Ventabren 13122

Virgile Bourgue, 84480 Bonnieux

La forêt Gastronomique, Forcalquier

04300 Jérôme Galis, Uchaux 84100

## Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220

Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

## Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard

13160 Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.

6€ par personne



# LA BASTIDE

Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche, d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

Noël Berard et ses équipes

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, taxes et service compris.

## MENU MARAÎCHERS

Choux rave de pays en salade, haricots blancs à la coriandre,  
brousse du Rove et coulis d'amande aillé

Légumes de nos maraichers cuits en papillote,  
vierge tiède de tomate green zébra à l'huile de fenouil sauvage

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l'huile d'aneth,  
beignets d'anguilles  
*Supplément de 32 €*

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis,  
blanquette végétale

Soufflé vapeur à l'artichaut, morilles au praliné,  
jus de barigoule mousseux

Fromages de Provence

Fraises de Bonnieux juste cuites, crème prise d'amande et stévia,  
nuage de choux-fleurs anisé

Menu à 175 €  
La sélection de notre sommelier 95 €  
L'accord sans alcool 65 €

## MENU LUBERON

Crevettes roses de Méditerranée aux sucs de carapace,  
riz au lait de chèvre, poireaux confits à la Mélisse

Escargots de Roussillon au pastis,  
carotte à la poutargue et estragon du Mexique

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l'huile d'aneth,  
beignets d'anguilles  
*Supplément de 32 €*

Saint-Pierre de Méditerranée nappé d'exsudat des têtes au fenouil  
sauvage, petit violet condimentés

Agneau de Sisteron grillé aux sucs de tomate,  
sucrine et fleur de courgette farcis de langoustine au basilic

Fromages de Provence

Glace à l'olive noire de Nyons, chocolat en textures, olives confites

Menu à 195 €  
La sélection de notre sommelier 95 €  
L'accord sans alcool 65 €