



### Vorspeisen

Entenfoie gras, serviert mit Montélimar-Nougat, Fruchtchutney und hausgemachtem Lebkuchen

Gegrillte Garnelen, knusprige Ravioli mit Ricotta und Hokkaido-Kürbis, serviert mit einer cremigen Velouté

Gravlax-Lachs, serviert mit Dill-Sauerrahm, eingelegtem Gemüse und gerösteten Rote-Bete-Scheiben

### Hauptgerichte

Rosa gegarte Entenbrust, serviert mit würziger Karamellsauce, saisonalem Bauerngemüse und Kartoffeln

Rinderfilet, inspiriert von Beef Wellington, serviert mit cremigem Dinkelrisotto

Gebratene Forellenfilets, knusprige Langoustinen, leicht gewürzter Zitronenjus und Süßkartoffelpüree

Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet, Chorizo-Condiment, Lauchfondue und Krustentierjus

Vegetarischer Teller mit einer Auswahl regionaler Herbstgemüse

### Käseauswahl

Ausgewählte Käsesorten aus der Region Auvergne-Rhône-Alpes, darunter Bleu, Cantal und Ziegenkäse aus Grignan, dazu Aprikosen-Lavendel-Konfitüre und Walnussbrot

### Desserts

Knusprige Schokoladenpastilla mit gesalzenen Butter-Nüssen, dazu Birnensorbet

Tartelette mit Äpfeln und Mandeln, serviert mit Vanilleeis

Craquelin-Chou mit Schlagsahne und karamellisierten Cashewnüssen

Bitte wählen Sie Ihre Desserts oder Käse zu Beginn Ihrer Bestellung, dieses wird den service und die Vorbereitung in der Küche erleichtern und somit Ihren Abend nett gestalten

LA BASTIDE DE GRIGNAN