



Entrantes

Foie gras de pato, acompañado de turrón de Montélimar, chutney de frutas y pan de especias caseras

Langostinos a la parrilla con ravioli crujiente de ricotta y calabaza y velouté cremoso

Salmón gravlax servido con crema ácida de eneldo, pickles de verduras y remolachas asadas

Platos Principales

Filete de pato cocido al punto rosa, acompañado de salsa de caramelo con especias, verduras frescas de la granja y patata

Filete de ternera preparado al estilo Wellington,
servido con espelta cremosa al estilo risotto

Filete de trucha salteado, acompañado de langostino crujiente,
jugo ligeramente especiado con limón y puré de batata

Filete de lubina cocido en corteza crujiente, con condimento de chorizo,
fondue de puerros y jugo de crustáceos

Plato vegetariano con selección de verduras otoñales de la región

Selección de quesos

Selección de quesos de la región Auvergne-Rhône-Alpes: Bleu y Cantal, quesos de cabra de Grignan, servidos con mermelada de albaricoque y lavanda y pan de nueces

Postres

Pastilla crujiente de chocolate con frutos secos en mantequilla salada, acompañada de sorbete de pera

Tartaleta almendrada de manzana con helado de vainilla

Pastelito Choux con craquelin, relleno de crema chantilly y decorado con anacardos caramelizados.

LA BASTIDE DE GRIGNAN

Por favor, seleccione sus postres o quesos al realizar el pedido, al inicio del servicio, para facilitar la organización de cocina y sala