

**Votre dîner gastronomique à la Bastide La Valentine: 75€ / pers**

**Amuse-bouche**

Croustillants de fromages

**Entrées**

Hamburger de foie gras poêlé et pain d'épice

Ou

Œuf cocotte à la truffe blanche

Ou

Velouté de butternut et chantilly étuvé aux truffes

**Plats**

Homard breton aux châtaignes et petits légumes de saison

Ou

Selle d'agneau rôtis au thym, gratin de macaroni

Ou

Pavé de bœuf Rossini sauces aux truffes

**Desserts**

Trianon aux trois chocolats, feuillantine pralinée

Ou

Reine de reinette caramélisée, crème glacée à la violette

Ou

Mousse de mascarpone aux fruits rouges

## Michael Demaegdt vous propose un second menu

### Amuse-bouche

Croustillants de fromages

### Entrées

Foie gras aux truffes

Ou

Petits farcis provençaux, émulsion au chèvre

### Plats

Ballottine Poularde de Bresse aux truffes

Ou

Aïoli provençale (Cabillaud, petits légumes)

### Desserts

Crème fruitée au miel de lavande

Ou

Calisson d'Aix-en-Provence façon Michaël Demaegdt

Ou

Croquant aux chocolats sorbet mandarine

**Offrez-vous un petit déjeuner pendant vos vacances : 25 €/pers**

**Boissons**

Café fraîchement torréfié et moulu

Jus de fruits frais pressés

Lait frais

Chocolat chaud

**Plateau de fromages**

Fromage blanc,

crème de marron

Salade de fruits frais de saison

Confitures faites maison,

Miel de lavande

Crêpes gourmandes (sucre, Nutella, confiture)

**Délicieuses viennoiseries et gâteaux gourmands**

Pains au chocolat, croissants, pains biologique

Assortiment de charcuterie Œufs selon votre envie préparés devant vous