

**Votre dîner de bienvenue à la Bastide La Valentine offert**

**Apéritif**

Croustillants de fromage

**Entrées**

Artichaut violet « Barigoule », poêlée de St Jacques, émulsion au lard et tuile de parmesan

Ou

Foie gras de canard mi-cuit et poêlé sur toast de pain d'épice

Et figue au vin

Ou

Trilogie de langoustines, croustillant au basilic, brochette de lard et oignon nouveau, cappuccino au curry

**Plats**

Baron d'agneau en croûte d'herbes et son gratin de blette à l'estragon

Ou

« Alouettes sans tête » aux civettes et mini poireaux, confits au jus viande

Ou

Filet de loup rôti sauce fumée de poisson, quinoa au basilic et sa fine ratatouille

**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 menu “saveur du sud” : 75 €/pers

### **Amuse-bouche**

Croustillants de fromages

### **Entrées**

Oeuf mollet, étuvée de poireaux aux truffes jus viande

Ou

Thon mi-cuit, chapelure de persil crème de balsamique

Ou

Parfait de foie gras, velouté de butternut et chantilly de parmesan

Ou

Petit artichaut violet à la barigoule, coquille st jacques snakée émulsion au lard

Plats

Saumon en croûte, légumes croquants au basilic

Ou

Filets de rouget de roche façon bouillabaisse

Ou

Râble de lapin farci aux tomates confites, marmelade de giroles

Ou

Croustillant d'agneau aux herbes gratin de blettes a l'estragon

### **Desserts**

Crème fruitée au miel de lavande

Ou

Calisson d'Aix-en-Provence façon Michaël Demaegdt

Ou

Croquant aux chocolats sorbet mandarine

**Le Chef étoilé au guide Michelin Dominique Boucaille et son équipe présente :**

### **Menu Tradition**

**6 pers : 140 € / 7 pers : 135 € / 8 pers : 130 € / 9 pers : 125 € / 10 pers : 120 €**

Les amuse-bouches

Tous les légumes de Provence en cocotte. Truffes du Pays

L'agneau de Lait de Haute Provence. Le Carré rôti à four d'enfer en croûte d'herbes Fine.  
L'épaule confite durant cinq heures. Purée à l'huile d'olive. Un vrai jus de cuisson.

Les fromages affinés d'ici ou d'ailleurs. Quelques salades.

Variation autour du Citron de Menton. Crème glacée à l'Italienne.

Mignardises

### **Menu Travel in Provence**

**6 pers : 180 € / 7 pers : 175 € / 8 pers : 170 € / 9 pers : 165 € / 10 pers : 160 € / 11 pers : 160 €  
12 pers : 155 €**

Les amuse-bouches

Le Loup de Pays doré à l'huile Pur terroir. Artichauts du Val Nervia en cocotte.  
Jus de Bouillabaisse au Safran du Pays.

Le Pigeonneau de Haute Provence à l'ail doux. Pain perdu au Foie gras grillé à la Plancha. Jus de Presse concentré.

Les fromages d'ici ou d'ailleurs

Le Vacherin en coque surprise et fruits de saison.

Mignardises

**Toutes les prestations sont à réaliser le lundi et mardi toute l'année et le dimanche soir sauf juin /juillet/août.**

**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