

# Chez Bastien

---

Entrée + Plat + Dessert	39
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	45

*Hors suggestions*

---

## ENTRÉES

<b>Ravioles farcies à la courgette et ricotta citronnée</b>	16
Jaune d'œuf confit et gambas croustillante.	
<b>Carpaccio de poulpe</b>	16
Condiment petits pois, vinaigrette aux agrumes et poutargue.	
<b>Cromesquis de petit épeautre</b>	16
Autour de l'asperge verte, guanciale et émulsion mozzarella.	

## PLATS

<b>Carré d'agneau rôti</b>	26
Condiment olive et courgettes grillées puis marinées, jus réduit.	
<b>Poitrine de cochon confite et pluma grillée</b>	26
Artichauts rôtis, jus de cochon à l'ail noir.	
<b>Dans l'esprit d'une bourride</b>	26
Pressé de pommes de terre et rouille légère.	
<b>Thon mi-cuit grillé</b>	26
Émulsion de pois chiches et falafels aux herbes, sauce chimichurri.	
(Tous nos légumes proviennent de maraîchers locaux)	

## FROMAGE OU DESSERTS

<b>Rocamadour et miel.</b>	10
<b>Épeautre au lait, crémeux caramel et pop-corn caramélisés, caramel au beurre salé.</b>	10
<b>Le chou craquelin, autour de la noix de pécan et de la vanille, crème anglaise et fraises de Pimoutier.</b>	10
<b>Baba au rhum, ganache chocolat noir, émulsion cacahuète.</b>	10

## SUGGESTIONS

Ris de veau braisés, légumes et jus réduit.	34
Thon mi-cuit et foie gras dorés, légumes de saison et jus réduit.	36