



Restaurant
Les Terrasses de la Bastide
Forcalquier



Menu des Terrasses

28€



Formules

Entrée & Plat. 23€

ou

Plat & Dessert. 21€

Nos entrées

Terrine Maison du Jour et sa Comptée d'Oignons.

Salade de Terrasses ; Mesclun, Chèvre frais, Gésiers de Canard et Lard Paysan.

Entrée du Jour.

Nos plats

Assiette de Légumes de Saison.

Gros Raviolis, Chèvre et Figs et Bouquet de Légumes.

Pièce du boucher en Persillade à la Moelle de Bœuf.

Tournedos de Saumon « Label Rouge » Fumet de Citronnelle.

Pied et Paquets d'Agneau de Sisteron.

Nos Desserts

Assiette de Fromages.

ou

Nougat Glacé aux Amandes et Miel de Lavande.

Faisselle aux Fruits ou au Miel.

Crème Brûlée au Parfum du jour.



Menu Sens et Saveurs

35€



Nos entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Maison. Avec son verre de Muscat +5€
Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches, Mesclun de Salades.
Les Escargots « de la Robine » en Nage de Vin du Luberon et Lard Paysan.
Mille-feuilles d'Avocat, Crevettes et Chair de Crabe, Crème de Ciboulette.
L'entrée du Moment.

Nos plats

Pièce Du Boucher (250 g.) à la Moelle ou au Poivre Vert.
Magret de Canard au Miel et Douce épices ou Sauce au Poivre Vert.
Charlotte d'Agneau de Sisteron en Cuisson de 7 heures.
Pied et Paquets d'Agneau de Sisteron.
Rognons de Veau Flambés au Vin de Noix.
Suggestion du Jour.

Nos Poissons

Filets de Loup à la Plancha et son Risotto
Mitonnée de Poissons du Moment.





*Assiette de Fromages
ou
Un Dessert fait Maison*

Crème Brûlée au Parfum du Moment.
Sablé aux Fruits du Jour et sa Glace Fromage Blanc.
Cœur Fondant au Chocolat. **À choisir à la prise de Commande.**
Nougat Glacé aux Amandes et Miel de lavande.
Dessert du jour.

Menu enfants

Un choix vous sera proposé
Une Entrée, Un Plat & Un Dessert. 17€
Un Plat & Un Dessert. 12€

Nos plats de Viandes et de Poissons sont accompagnés de Légumes de saison
et d'un Féculent ; Pomme de terre ou Risotto.

Toutes nos viandes sont d'Origine France.



Proposition à la Carte



Entrées

- Saumon Fumé, Lentilles Tièdes, Vinaigrette à l'Estragon. 14€
Tartare de Thon, Concombre, Fenouil et Mayo à l'Anchois. 14€
Tulipe Croustillante au Fromage de Banon et Champignons crus. 12€
Une entrée du Menu « Sens et Saveurs ». 12€
Une entrée du « Menu de Terrasses ». 9€

Plats

- Coquilles St-Jacques, son Risotto Crémeux au Safran de Mane et Wok de Légumes. 24€
Filet de Bœuf façon Rossini (Foie Gras et Sauce Truffé), Galette de Pomme de Terre et Légumes de Saison. 28€
Ou avec Sauce au Poivre. 24€
Selle d'Agneau Rôti à l'Ail et Thym, Pomme de Terre écrasée au Banon et Petits légumes de Provence. 20€
Un plat du Menu « Sens et Saveurs ». 18€
Un plat du « Menu des Terrasses ». 16€

Fromages

- Assiette de Fromages. 7€
½ Banon. 5€ / Banon entier. 9€ De M. et Mme. Corbon à Limans.

Desserts

- Crêpes Suzette Flambées au Cointreau. 9€
Coupe Colonel (Sorbet Citron et Vodka). 9€
Cœur Fondant au Chocolat Noir et Glace vanille. 7€
Un Dessert des Menus. 6,5€

