

Ba ché to

## Menu du Réveillon de Noël Christmas Menu

98 € par adulte / 45 € par enfant  
98 € per adult / 45 € per child

avec au choix, à partager, 4 mets, 3 mets au mibrasa, 1 mets sucré  
with the choices, to share, 4 classic dishes, 3 mibrasa dishes, 1 sweet dish

### METS

Huîtres, vinaigrette aux échalotes  
Oysters, shallots vinaigrette

Gravlax de truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, kumquat, amandes, citron confit  
L'Isle-sur-la-Sorgue trout gravlax, kumquat, almonds, lemon confit

Crème de panais et poire, crumble de noisettes  
Parsnip and pear cream soup, hazelnuts crumble

Risotto de petit épeautre, carottes au cumin, ricotta de brebis, miel de lavande  
Einkorn risotto, carrots with cumin, sheep ricotta, lavender honey

Salade de fenouil croquant, grenade, noisettes  
Crunchy fennel salad, pomegranate, hazelnuts

Frites de panisse, mayonnaise au yuzu, truffes  
Fried chickpea chips, yuzu mayonnaise, truffles

### METS AU MIBRASA

Saint-Pierre, huile à la truffe blanche, fenouil confit  
John Dory, white truffle oil, fennel confit

Épaule d'agneau braisée au vin blanc, romarin, clémentines  
White wine-braised lamb shoulder, rosemary, clementines

Encalat au lait de brebis, truffes, topinambours  
Sheep milk cheese, truffles, Jerusalem artichokes

Butternut, miso, sirop de châtaignes, condiment agrumes, noisettes  
Butternut squash, miso, chestnut syrup, citrus fruits condiment, hazelnuts

### METS SUCRÉS

Bûches de Noël signées Thomas Chenal - Chef Pâtissier de La Bastide de Capelongue, Bonnieux  
Christmas Yule Logs by Thomas Chenal - Pastry Chef at La Bastide de Capelongue, Bonnieux