



## Propositions menu 31 Décembre 2018 à 95 Euros

Pour commencer la soirée avec une coupe de champagne

Les grignotages

~

Les médaillons de Noix de Saint Jacques marinés huile d'olive/citron , truffes rappées , pourpier d'hiver

~

L'écrasé de choux fleur au chèvre frais , crevette sauvage a la plancha , fleurette fumée , condiment de citron

~

Le filet de saint-pierre rôti au beurre de gingembre , céleri/pomme

~

Le filet de bœuf maturé au Bourbon en aiguillette , pommes de terre fondantes , copeaux de foie gras jus au poivre long

~

Première douceur

~

La crème légère Ivoire /citron vert , ananas poché aux épices douces, mouillette au citron

Tarif : 95€ ttc par personne

Merci de me contacter au  
06 32 64 83 17 ou [emmanuel@bastiderose.com](mailto:emmanuel@bastiderose.com)  
[www.au-gusto-restaurant.com](http://www.au-gusto-restaurant.com)

BASTIDE  
ROSE  
AU MILIEU COULE UNE RIVIERE