

# LA BASTIDE de Marie

MÉNERBES

## SUGGESTION DU DÎNER DINNER SUGGESTIONS

**Menu comprenant l'apéritif + entrée + plat + fromage + dessert avec eaux minérales,  
vins du Domaine de Marie et café**

*Menu including aperitif, starter, main course, dessert with mineral water,  
house wine Le Domaine de Marie, coffee*

Apéritif, avec les vins du Domaine de Marie, pastis, vins locaux (pêche, orange, martini, campari, etc...)  
et son petit buffet : légumes coupés, gressins, saucisson, jambon, tapenades.

*Aperitif : house wine Le Domaine de Marie, pastis, local wines (peach, orange, Martini, Campari...)*

*Buffet : vegetables, grissino, saucisson, ham, tapenade*



La terrine de foie gras de canard Maison  
*Home-made duck Foie gras terrine*

La tarte fine aux courgettes et au chèvre frais  
*Roasted zucchini and fresh goat cheese tart*

Les asperges rôties avec agrumes du Mentonnais  
*Roasted asparagus, citrus fruits from Mentonnais*

...

Le carré de porc Ibérique Rôti, coco de pays au chorizo  
*Roasted Iberian rack of pork, coco and chorizo*

Le dos de loup de méditerranée, crémeux de célerie à la verveine  
*Mediterranean rock salmon, celeriac with verbana*

La caille Rôtie en cocotte, pomme fondante au jus de Basilic  
*Roasted quail, tender potatoes, basil jus*

...

Le millefeuille à la crème de vanille  
*Vanilla millefeuille*

La crème brûlée au citron jaune  
*Lemon crème brûlée*