

Menu Bastion

47€

(Our sommeliers select the wines for you) 21€

« This menu represents what has driven us since day one, authentic kitchen »

Appetizers in the spirit of sharing

The egg from the “la Gallinette” farm cooked at 64°C, crab juice from Port la Nouvelle, cooked like a bouillabaisse, Sétoise aioli and rice noodles, and saffron from our friend Cédric Arnaud.

Or

Our version of a leek vinaigrette, pickled mustard seeds, green oil, lightly smoked Aston trout roe and grated mimosa style.

Mackerel from the Gulf of Lyon, apples in oil from the Orbieu gardens, lightly smoked with vine shoots, dill chlorophyll, Aigue Vive apple fruit and potato emulsion.

Or

Pigeon fillet deglazed in red wine, short jus, braised stuffed sucrine Matignonne of celery with Burgundy truffle, ball celery and pork from our friend Alexandre Turra.

Tomme prepared with Tuber Uncinatum truffle : 9€

Trompe l'oeil dessert around a seasonal fruit.

Or

Fine 75% dark chocolate cream Infused with red fruit tea, blackberry and raspberry Pim's-style biscuit.

Children's menu 18€

(Up to 12 Years old)

Children will be our customers of tomorrow, let's help them appreciate gastronomy, we offer them to accompany you during your meal with pitchoun portioned dishes, either fish or poultry breaded with cereals and fried potatoes.

For dessert, a soft chocolate accompanied by ice cream.



Menu

Terre et Mer

82€

(Our sommeliers select the wine for you, 28€)

Appetizers in the spirit of sharing

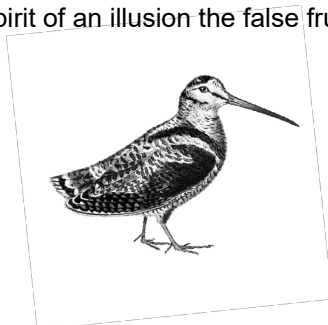
The egg from the “la Gallinette” farm cooked at 64°C, crab juice from Port la Nouvelle, cooked like a bouillabaisse, Sétoise aioli and rice noodles, and saffron from our friend Cédric Arnaud.

The red squid from the new fish market selected by our friend Guillaume, stuffed like a sausage, rice in a pan with candied lemon, essence of squid in the spirit of pistou.

Snacked piece of Beef and Mas Soula oyster tartare, mushrooms and smoked potatoes.

Tomme prepared with Uncinatum tuber truffle.

In the spirit of an illusion the false fruit of the season.



Menu Confiance ^{132€}

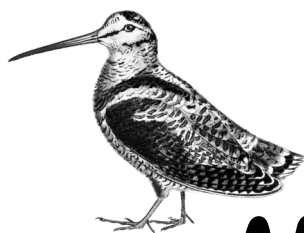
(Our sommeliers select the wine for you, 48€)

Menu served only for the entire table

The entire Bastion team is pleased to offer you its Confidence menu served in 8

courses.

(Team's carte blanche)



Menu Bastion ^{47€}

(Nuestros sommeliers seleccionan los vinos para usted) 21€

« Este menú representa lo que nos ha impulsado desde el primer día, la cocina auténtica »

Aperitivos con espíritu de compartir

El huevo de la granja "la Gallinette" cocinado a 64°C, el jugo de cangrejo de Port la Nouvelle, cocinado como una bullabesa, el alioli de Sète y los fideos de arroz y azafrán de nuestro amigo Cédric Arnaud.

Q

Nuestra versión de puerros e vinagreta con, semillas de mostaza encurtidas, aceite verde, huevas de trucha Aston estilo mimosa ligeramente ahumadas y ralladas.

Caballa del golfo de Lyon, manzanas en aceite de los jardines de Orbieu, ligeramente ahumadas con sarmientos, clorofila de eneldo, manzanas de Aigue Vive y emulsión de patata.

Q

Filete de pichón desglasado al vino tinto, jugo corto, matignonne relleno de apio estofado con trufa de Borgoña, bolas de apio y cerdo de nuestro amigo Alexandre Turra.

Queso de voca preparado con trufa Tuber Uncinatum : 9€

Postre trampantojo en torno a una fruta de temporada.

Q

Fina crema de chocolate amargo 75% Infusionada con té de frutos rojos, galleta estilo Pim de mora y frambuesa.

Menu Infantil 18€

(Hasta 12 años)

Los niños serán nuestros clientes del mañana,
ayudémosles a apreciar la gastronomía, te los ofrecemos
para acompañarte durante tu comida con platos en

porciones de pitchoun, ya sea pescado o aves rebozadas
con cereales y patatas fritas.
De postre, un chocolate tierno acompañado de helado.

Menu

Terre et Mer



82€

(Nuestros sommeliers seleccionan los vinos para usted **28€**)

Aperitivos con ánimo de compartir.

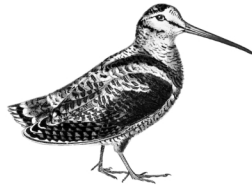
El huevo de la granja "la Gallinette" cocinado a 64°C, el jugo de cangrejo de Port la Nouvelle, cocinado como una bullabesa, el alioli de Sétoise y los fideos de arroz y azafrán de nuestro amigo Cédric Arnaud.

Calamares rojos de la nueva lonja seleccionados por nuestro amigo Guillaume, rellenos como una salchicha, arroz en sartén con limón confitado, esencia de calamar al espíritu de pistou.

Pieza de ternera vuela y vuelta y tartar de ostras de Mas Soula, setas y patatas ahumadas

Queso de voca preparado con trufa Tuber Uncinatum

Caramelo de algas Dulces con vainilla intensa, praliné de trigo sarraceno.



Menu Confiance 132€

(Nuestros sommeliers seleccionan los vinos para usted **48€**)

Menú servido sólo para toda la mesa.

Todo el equipo de Bastion tiene el placer de ofrecerle su menú Confianza

servido en 8 platos.

(Carta blanca del equipo)