



BASTIDE SAINT GEORGES
HÔTEL**** & SPA

**Menu "Sens et Saveurs" 36€
(1 entrée, 1 plat, 1 fromage ou un dessert)**

Au Choix dans le Menu ci-dessous ou 1 plat de Votre Choix à la Carte

Nos Entrées

12€

Entrée de Saison

Foie Gras de Canard Mi-Cuit.

avec son verre de Muscat. + 5€

Banon de la Ferme Corbon dans sa Tulipe Croustillante, huile de Noisette.

Carpaccio d'Avocat, Grosses Crevettes et Chair de Crabe.

Caillette du Pays Poêlée, Pommes Ratte, vinaigrette Truffé et Oignons Rouge Confits.

Nos Viandes d'origine France

18€

Plat du Moment

Souris D'Agneau de Sisteron au Thym et sa Douce Crème d'Ail.

Rognons de Veau Flambés au Vin de Noix et Parfum de sauge.

Pied et Paquets d'Agneau de Sisteron, cuisinés Maison.

Hamburger Rossini du Moment et ses Pommes Frites Maison.

Filet de Boeuf Sauce aux Cèpes, Gratin de Pommes de Terre et Légumes.

**supplément 4€ pour le Filet de Bœuf dans le Menu et à la Carte.



HÔTEL BASTIDE SAINT GEORGES

ROUTE DE BANON, 04300 FORCALQUIER

BASTIDESAINTEGEORGES@WANADOO.FR

+33 (0)4 92 75 72 80



BASTIDE SAINT GEORGES
HÔTEL**** & SPA

Nos Poissons

20€

Filets de Loup Bio à la Plancha, Risotto aux Légumes.
Risotto aux Coquilles St- Jacques et Asperges Fraiches.

Fromages

7€

½ Banon
Assiette de Fromages

Nos Desserts Maison

7€

Dessert du Jour...
Poire Pochée La "Belle Hélène", sur son Biscuit Craquant et Glace Vanille Bourbon.
Faisselle au Miel ou au Fruits.
Nougat Glacé au Miel de Lavande et Orange Colombo.
Coeur Fondant Chocolat Noir et sa Glace.
Glaces Artisanales, Parfums au Choix.
Coupe Colonel: Sorbet Citron et Vodka.

Le Restaurant vous Propose à la Vente une Huile d' Olive Sélectionnée,
sans Traitement, de Variété " Le Cailletier" des Coteaux Grassois
Douce et Fine au Goût d' Amande Fraiche.
Bidon de 2l = 34€; 1l =18€; 75cl =16€



HÔTEL BASTIDE SAINT GEORGES

ROUTE DE BANON, 04300 FORCALQUIER
BASTIDESAINTEGEORGES@WANADOO.FR
+33 (0)4 92 75 72 80