

Les Enfants Terribles
Paris

Sous l'empreinte de Cocteau, la cuisine de François Martin vous invite à renouer avec la tradition des plats institutionnels qui répondent à vos envies...

LA BASTIDE de Marie

Située à Ménerbes, l'un des plus beaux villages en Provence, La Bastide de Marie offre un cadre propice au farniente sous le soleil d'Épicure... Dans une ambiance intimiste où règne calme et volupté, vous séjournerez au cœur de notre vignoble. Vous y apprécierez une cuisine au parfum de terroir, un lieu authentique, une Provence élégante... La Bastide de Marie, une destination privilégiée pour les amoureux d'un Luberon rêvé.

Le chef François Martin vous propose de découvrir les plats « Signature » de **La Bastide de Marie**, qui font le secret de la propriété nichée au cœur des vignes du Luberon. Une carte de printemps à déguster avec un verre de Rosé Marie nouvelle cuvée, aux saveurs de fruits rouges et blancs avec une note acidulée, amenant une agréable sensation de fraîcheur.

Entrée, plat, dessert... Comme à « La Bastide de Marie »

Tomates Soupe glacée, crème légère à l'anis vert et baguette au parmesan	22,00 €
Pigeonneau des Alpilles Au miel, navets confits à la cardamome	39,00 €
Abricots Poêlés, au miel de lavande	12,00 €

Pour commencer

Gambas Black Tigger Croustillantes, jus de pommes réduit de chez Mr. Loisel	(p.m.) 16,00 €	23,00 €
Daurade Royale Marinée au piment d'Espelette, citron vert, coriandre	(p.m.) 16,00 €	25,00 €
Aubergine violette Pousses de riquette et chèvre de Rogue		24,00 €
Espadon Salade façon « Enfants Terribles »		22,00 €
Porc noir d'Espagne Patta Négra Fine tranche, les 100 grs		28,00 €

Les incontournables

Foie gras de canard Terrine maison, gros pain de campagne toasté	(p.m.) 16,00 €	25,00 €
Saumon Ecossois Tranche épaisse marinée, crème au raifort	(p.m.) 15,00 €	22,00 €
Risotto Carnaroli Fleurs de courgettes		26,00 €

(p.m.) petit modèle, seul ou à partager...

« Autour de la rôtisserie »

Les Poissons

Sole Meunière ou sèche, pommes écrasées à l'huile d'olive vierge		39,00 €
Cabillaud Tranche épaisse, velouté de cresson		29,00 €
Bar Dos, premières pousses de poireaux		34,00 €

« Autour de la Rôtisserie »

Les viandes

Bœuf de Bavière Filet cuit bleu à l'unilatéral, façon « Johnny Hallyday »	36,00 €
Filet façon « Enfants Terribles », sauce au poivre rare	36,00 €
Veau Carré, artichauts poivrades au vinaigre de xérès	39,00 €
Volaille fermière Rôtie à la broche, pommes grenailles en cocotte	28,00 €
Agneau du Limousin Carré ou selle, doré au romarin	34,00 €
Bœuf Black Angus Côte pour 2 personnes, purée à l'huile d'olive aux truffes noires	48,00 € / pers

Garnitures Supplémentaires en Cocotte

Purée nature	7,00 €	Pousses d'épinards	9,00 €
Pommes cheveux d'anges	6,00 €	Légumes primeurs de France	7,00 €
Haricots verts extra-fins frais	9,00 €		

A la broche

Sur commande (pour 2 personnes), 24 heures à l'avance

Canette de Challans de chez Madame Burgaut A la broche, cuisses confites, purée à l'huile d'olive, sauce à l'orange	48,00 € / pers
Bœuf Chianina du Piémont Côte, sauce au vin du Domaine de Marie	48,00 € / pers
Turbot A la broche, carottes primeurs, au beurre de Berce	48,00 € / pers

Affiné de chez Boujon

Brie de Meaux, chèvre frais, tomme crayeuse 11,00 €

Desserts

Gourmand ou à partager...

Cheese Cake 12,00 €

Sablé pur beurre de fruitière, mangue

Fromage blanc 0% 9,00 €

Aux myrtilles comme aux « Fermes de Marie »

Fraises Gariguette 12,00 €

En Milk Shake

Chocolat 14,00 €

Assiette tout chocolat

Fraises des bois 12,00 €

A l'Italienne, lait de brebis

Abricots 12,00 €

Poêlés au miel de lavande

Fraises Cléry 12,00 €

Sorbet au basilic

Glaces et sorbets (p.m.) 7,00 € 12,00 €

Des Enfants Terribles

Café 9,00 €

Affogato

Un Café, des gourmandises

Toujours à partager...

12,00 €