



AIRELLES

---

GORDES  
*La Bastide*



## Entrées

### Starters

Carpaccio de loup de mer au piment d'Espelette,  
citron combawa, crumble de parmesan

*Royal seabass carpaccio with Espelette pepper,  
combawa lime, parmesan crumble*

🍷 - 33 euros

---

Tomate, King crab au curry,  
melon, mozzarella di Buffala

*Tomatoe, curried king crab,  
melon, mozzarella di Buffala*

🍷 - 29 euros

---

Homard breton,  
gazpacho de pastèque à la menthe poivrée

*Blue lobster,  
Watermelon gazpacho with peppermint*

🍷 - 45 euros

---

Terrine de foie gras de canard,  
chutney de figues à la réglisse, pavé Gordien grillé

*Duck « foie gras » terrine,  
fig chutney liquorice flavoured, grilled bread*

33 euros

---

Fleurs de courgettes, chèvre cendré

*Zucchini flowers, goat cheese*

🌿 - 29 euros

## Salades

### Salads

Salade niçoise à la ventrèche de thon / Nicoise salad, tuna belly

🍷 - 32 euros

---

Salade Caesar au poulet ou gambas / Caesar salad with chicken or gambas

32 euros / 35 euros

Sans gluten 🍷 Végétarien 🌿

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel

Origine de nos viandes : France - Prix net en Euros TTC, service compris

## Céréales et pâtes

### Grains and pastas

Arabiatta /spicy tomato sauce | Penne Rigate ou/or Linguine  
Bolognaise /bolognese sauce | Pistou /pesto  
32 euros

Risotto d'épeautre de Sault,  
champignons, ventrèche du Ventoux, émulsion d'oignons doux

Spelt wheat risotto from Sault,  
mushrooms, Ventoux pork belly, sweet onions emulsion

39 euros

Ravioles du Royans au vieux Comté,  
crème de ciboulette et giroilles

Ravioli from «Royans» stuffed with old Comté,  
Chive cream, giroille mushrooms

39 euros



## Poissons

### Fish

Filet de daurade Royale, pommes vapeur  
et beurre blanc vanillé

Royal seabream, steamed potatoes,  
and vanilla beurre blanc

49 euros

Cabillaud confit à l'huile d'olive d'Estoublon,  
salade de fenouil aux agrumes

Confit cod fish in olive oil from Estoublon,  
Fennel salad with citrus

🍷 - 45 euros

Belle Sole servie Meunière

Sole served "Meunière"

Seul ou à partager - 71 euros par pers.

Saint-Pierre au plat,  
sauce vierge ou Nantua

John Dory with sauce "vierge" or "Nantua"

🍷 - Plat à partager - pour 2 pers - 71 euros par pers.

## Viandes

### Meats

Selle d'agneau de Sisteron rôtie  
en croûte d'herbes fraîches, jus au thym

Roasted saddle of Sisteron lamb,  
fresh herbs crust, thyme sauce

🍷 - 53 euros

Filet de boeuf Rossini, pommes de terre glacées,  
sauce Périgourdine

Beef tenderloin « Rossini » style, glazed potatoes,  
Perigourdine sauce

🍷 - 61 euros

Filet de veau du Limousin,  
rôti au sautoir, haricots verts à la française

Pan roasted veal strip loin,  
string beans « à la française »

🍷 - 54 euros

## Garnitures à partager

### Side dishes to share

12 euros par pers.

Cassiolette d'épinards /spinach cassiolette

Cassiolette de légumes du Luberon / steamed Luberon vegetables

Cœur de laitue / heart of lettuce

Pommes de terre grenailles / potatoes

Pommes purée / mashed potatoes



# Carte minceur

## Wellness menu

Melon de Cavaillon, poutargue, fruit de la passion  
*Sweet melon from Cavaillon, bottarga, passion fruit*

 - 55 cal - 29 euros

---

Floralie de légumes cuits et crus,  
caviar d'aubergines, sirop de tomate épicé

*Raw and cooked vegetables,  
eggplant caviar, spicy tomato sirup*

  - 68 cal - 25 euros

---

Saint-Pierre de petits bateaux,  
risotto de quinoa et petits pois,  
émulsion amandes grillées

*Wild seaweed poached john dory,  
quinoa and green peas risotto,  
toasted almonds emulsion*

 - 210 cal - 49 euros

---

Volaille fermière « à la ficelle »,  
Légumes maraîchers,  
consommé aux herbes fraîches

*Free range chicken,  
seasonal vegetables, fresh herbs broth*

 - 315 cal - 45 euros

---

## Les desserts minceur

Poire pochée façon Belle Hélène, sorbet cacao



*Poached pear « Belle Hélène » style, cocoa sorbet*

 - 95 cal - 18 euros

---

Cheesecake vegan autour de la mirabelle AOP

*Vegan mirabelle plum cheesecake*

  - 135 cal - 18 euros

---

Sans gluten  Végétarien 

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel  
Origine de nos viandes : France - Prix net en Euros TTC, service compris



# Les desserts de Cédric Rivière

Soufflé au Grand-Marnier Louis Alexandre,  
glace vanille Bourbon

*"Louis Alexandre" Grand-Marnier soufflé,  
Bourbon vanilla ice cream*

🌿 - 20 euros

---

Calisson du Luberon confit aux agrumes et glace amandes

*Luberon « Calisson », citrus and almond ice cream*

🌿 - 19 euros

---

Autour du chocolat,  
tout en textures, sorbet chocolat et tuile de grué de cacao

*All around chocolate, in different textures, chocolate sorbet and cacao crisp*

20 euros

---

Déclinaison de figues au chèvre frais de pays, glace Porto

*Figs variation with fresh local goat cheese, Port ice cream*

🌿 - 19 euros

---

Assiette de fruits rouges,  
accompagnement de votre choix, glace, coulis de fruits rouges, chantilly

*Seasonal fresh fruit,  
served with your choice of ice cream, red fruit coulis, whipped cream*

🌿 - 21 euros

---

Coupe glacée automnale, glace vanille / yaourt / fruits noirs,  
crème de marron, chantilly et meringue

*Fall ice cream cup, vanilla ice cream / yoghurt / black fruit,  
chestnut cream, whipped cream and meringue*

19 euros

---

Assortiment de glaces et sorbets « maison »

*A selection of "homemade" ice creams and sorbets*

🌿 - 17 euros

---

Sélection de desserts autour d'un café

*Selection of pastries served with an espresso*

18 euros

Sans gluten 🌿 Végétarien 🌿