

# CLOVIS & BASINA

CRILLON LE BRAVE  
PROVENCE

RESTAURANT · BAR LOUNGE · TERRASSE

## ENTRÉES

Foie Gras, Rhubarbe, Petits Pois, Brioche 18  
*Foie Gras, Rhubarb, Peas, Brioche*

Fenouil, Gaspacho d'Amande, Ail des Ours 17  
*Fennel, Almond Gazpacho, Wild Garlic*

## PLATS

Courgette Grillée, Conchiglioni, Ricotta, Artichaut, Sauce Comté Vin Jaune 24  
*Grilled Courgette, Conchiglioni, Ricotta, Artichoke, Comté and Vin Jaune Sauce*

Pêche du Jour Confit, Légumes de Printemps, Noilly Prat, Œuf de Truite 28  
*Catch of The Day Confit, Spring Vegetables, Noilly Prat, Trout Roe*

Veau Rôti et Tartare, Artichaut, Conchiglioni, Sauge 29  
*Roasted Veal, Tartare of Veal, Artichoke, Conchiglioni, Sage*

## FROMAGES

Chèvre de Vedène, Cranberry, Baies Roses, Miel de Châtaignier de La Famille Blanc 12  
*Vedène Goat Cheese, Cranberry, Pink Peppercorns, Blanc Family Chestnut Honey*

## DESSERTS

Fraises de Mazan, Émulsion Amaretto, Génoise, Sorbet aux Herbes 13  
*Mazan Strawberries, Amaretto Emulsion, Génoise, Herb Sorbet*

Chocolat, Caramel, Noisette, Sorbet Ginger Beer 14  
*Chocolate, Caramel, Hazelnut, Ginger Beer Sorbet*

### MENU CLOVIS & BASINA ~ 70€

Grignotage / Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert  
Snack / Starter / Fish / Meat / Cheese / Dessert

*À commander pour l'ensemble de la table.  
Must be ordered for the entire party.*

Nous pouvons bien sûr répondre aux attentes de personnes végétariennes, avec restrictions alimentaires ou allergies, merci de nous en informer à l'avance.  
*Vegetarian, dietary and allergy requirements can of course be catered for, please just let us know in advance.*

Prix Service Compris.