

Menu du 24 décembre 2024

Joyeux Noël!

Dîner du 24 décembre 2024*

69 € (hors boissons)

Amuse-bouche de Noël

Escalope de Foie Gras Poêlée
Jus réduit au Porto & pommes rôties

Risotto crémeux aux éclats de truffes,
Gambas juste saisies

Pavé de veau, jus de viande à la Tartuffata
Pommes fondantes, Topinambours braisés

La Tartine grillée à la Fourme d'Ambert
Salade d'herbes folles

La gourmandise de Noël

Les 13 desserts de Provence



Déjeuner de Noël*

Mercredi 25 décembre 2024

69 € (hors boissons)

L'Amuse-bouche gourmand

Le Nougat de Foie Gras de Canard aux fruits secs,
Chutney de Figues aux épices, Pain d'épices toasté

Les Noix de Saint-Jacques rôties, risotto de céleri rave

Le Trou Normand au calvados

Pithiviers de volaille farcie aux cèpes et aux marrons,
Enrobé de chou, sauce corsée

Le Délice du Berger & ses herbes folles

La Surprise gourmande de Noël

Les Mignardises de La Bastide

Réservation : 04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises*



Menu du réveillon*

Mardi 31 décembre 2024

165 € (hors boissons)

Amuse-bouche du Réveillon

La Soupe Gourmande de la Bastide, en croûte de feuilletage, légumes d'hiver
Foie gras et bouillon truffé

Le Filet de Saint-Pierre rôti sur peau, caviar d'aubergines,
Huile de Tapenade d'olives noires

La petite verrine de sorbet citron et Vodka

Suprême de Chapon farci aux Truffes,
Choux verts et marrons, pommes glacées au Jus

Brie de Meaux affiné aux Truffes et ses herbes folles du jardin

Le Croustillant chocolat au jus de framboises acidulées

Les Mignardises de la Bastide

Animation musicale : Groupe Live – Duo « Velvet Rose » (pianiste & chanteuse)

Réservation : 04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

*Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises



Menu du Jour de l'An* Mercredi 1er janvier 2025

69 € (hors boissons)



L'Amuse-bouche du Jour de l'An



Escalope de Foie Gras poêlée, meringue aux éclats de noisettes,
Quenelle de marmelade d'orange & toasts de campagne grillés

Œuf parfait, Croustillant aux cèpes,
Duxelles forestières à la Tartuffata

Le trou normand au Calvados

Le Filet de Bœuf, jus d'Échalotes réduit au Vin rouge,
Rosace de pommes confites

Le fromage affiné et ses feuilles du jardin

Le Dessert Gourmand de l'An Neuf

Les Mignardises de la Bastide

Réservation : 04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements
et des coûts des marchandises*

LB
La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
