



Menu du Dimanche 24 décembre 2023*

65 € (hors boissons)

Amuse-bouche de Noël

Marbré de caille au Foie Gras de canard
Marmelade d'oignons confits aux fruits rouges
Toasts de pain grillé

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

Pièce de Veau rôti, jus réduit aux Morilles,
Crèmeux de Topinambours, mini carottes au miel

Les Fines feuilles du Jardin
& sa croustille de Fourme d'Ambert grillée

La Gourmandise sucrée de Noël

Les traditionnels desserts de Provence



Menu de Noël*

Lundi 25 décembre 2023

65 € (hors boissons)

L'Amuse-bouche gourmand

Le Nougat de Foie Gras de Canard,
Chutney de Figs aux épices, Pain de campagne grillé

Le Filet de Saint Pierre mariné,
Risotto de Fenouil aux épices douces

La petite verrine de sorbet citron & Vodka

Le Suprême de volaille farci au Foie Gras et Tartufata,
Pommes fondantes, marrons et champignons

Le Délice du Berger aux herbes fraîches

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*

FÊTONS ENSEMBLE CE
PASSAGE DE 2023 A

2024



Menu du réveillon*

Dimanche 31 décembre 2023

155 € (hors boissons)

Amuse-bouche du Réveillon

Foie Gras de Canard aux Truffes, Marmelade d'Oignons aux Fruits rouges

Le Dos de Loup 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 aux truffes et aux marrons

Brie de Meaux affiné aux Truffes et ses feuilles de verdure

Le Dessert gourmand de l'An Neuf

Les Mignardises de la Bastide

Animation musicale : Groupe Live – Duo (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*



Lundi 1^{er} janvier 2024

69 € (hors boissons)



L'Amuse-bouche du Jour de l'An



Le Foie gras de canard, carottes confites et courgettes, toasts de pain grillé

Le Croustillant d'Œuf parfait, duxelles de Cèpes et sa crème aigrette

Le trou normand au Calvados

Le Filet de Bœuf, jus aux Échalotes et au Vin rouge,
Pommes fondantes aux champignons et petits légumes

Le Brie de Meaux aux truffes et ses feuilles du jardin

Le Dessert Gourmand du Nouvel An

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*