



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 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 des marchandises*