

Menu Dégustation du Chef
Philippe Joannès

Dîner du 8 mars et Déjeuner et Dîner du 9 mars

Amuse-bouche

Velouté de châtaigne aux truffes

Fraîcheur de Gambas
et patate douce aux condiments

Dos de Saint Pierre à la plancha,
jeune fenouil confit et jus de bouillabaisse

Mignon de Veau rôti,
lentin de chêne et première asperge

Saint Nectaire Fermier,
pruneaux marinés aux épices et barbe de capucin

Fondant et craquant au chocolat,
rafraîchi à la clémentine

Tarif : 69 € par personne (hors boisson)

10 € seront reversés à l'association
"L'Extra Handinaire Malone" à Nice

Menu susceptible d'être modifié sans préavis
en fonction des approvisionnements

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
