



MENU DE *Noël*

Dîner du 24 décembre 2025

L'amuse-bouche de Noël

Soupe crémeuse de châtaigne à l'huile de truffe
et grillons de ris de veau

Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de
céleri truffé et vinaigrette de betterave

Suprême de chapon farci au Foie gras
et aux cèpes, jeunes carottes,
écrasé de pommes de terre à la rabasse

Brie de Meaux truffé, jeunes pousses du jardin

Notre bûche de Noël aux trois chocolats

Les 13 desserts de Provence

Tarif : 79€ (hors boissons)

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



LBST

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa



Menu de Noël

Déjeuner du 25 décembre 2025

L'amuse-bouche gourmand

Pot-au-feu de Foie gras, légumes racines
et bouillon truffé

Casse-croûte de Saint-Jacques
aux trompettes, bouillon Terre & Mer

Pause glacée

Sou fassum de volaille et son jus, céleri confit

Brie de Meaux truffé

Bûche façon Mont Blanc

Tarif : 79€ (hors boissons)

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



LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu du Réveillon

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025

Amuse-bouche de la Saint Sylvestre

Déclinaison d'huîtres : en fine gelée au cresson
et chaude, en sabayon, au champagne

Blanc de turbot poêlé, écrasé de topinambours,
coquillages et leur jus beurré à la ciboulette

Granité citron vert & gingembre

Effiloché de canard façon Rossini, compotée
de choux au diamant noir, jus à la truffe noire

Mont-d'Or tiède servi à la cuillère,
jeunes pousses à l'huile d'olive

La douceur de fin d'année aux saveurs exotiques

Tarif : 169€ (hors boissons)

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

Menu

DÉJEUNER DU 1ER JANVIER

Amuse-bouche du Jour de l'An

Strate de Foie gras et magret fumé,
chutney de pomme verte

Œuf cuit à basse température, compote
d'échalotes, sauce au vin rouge et à la truffe

Pause glacée

Filet mignon de veau farci aux marrons
et aux cèpes, légumes anciens braisés

Bonbon de ricotta,
compotée de pommes aux noix

Noiselime : biscuit madeleine à la noisette
et au citron vert

Tarif : 79€ (hors boissons)

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

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
