

# Menu CHEF PHILIPPE JOANNÈS Vendredi 20 mars 2026

## Amuse-bouche

*Les pétales de Radis aux trois saveurs*

*Red meat, green meat, radis blanc*

*Taramas, Philadelphia concombre citron, condiment kaki, patate douce*

\*\*\*\*\*

Feuille à Feuille de légumes d'hiver,  
Huile vierge gourmande à la Truffe

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques en coque naturelle,  
Émulsion de cidre et pommes fruits

\*\*\*\*\*

Veau fondant, petites endives confites  
et caramélisées à la Bresaola

\*\*\*\*\*

Alliance Chocolat Gianduja,  
Caramel délicat à la Truffe

Tarif : 75€ (hors boissons)

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

*LBT*

La Bastide de Tourtour

Hôtel & Spa

\*\*\*\*