



EXEMPLES DE NOS *Menus du jour*

OUVERTURE :

TOUS LES JOURS POUR LE DÎNER
SAMEDIS ET DIMANCHES POUR LE DÉJEUNER

FORMULES :

MENU DU JOUR AVEC UN CHOIX PARM
2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 2 DESSERTS

MENU 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) :
45€ PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

MENU 4 PLATS (2 ENTRÉES, PLAT, DESSERT) :
55€ PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

LE MENU CHANGE CHAQUE JOUR
ET NE PEUT ÊTRE COMMUNIQUÉ À L'AVANCE

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 04.98.10.54.20



EXEMPLES D'ENTRÉES

(2 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

ROSACE DE SAUMON CONFIT, CRÈME DE CIBOULETTE CITRONNÉE

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS, SAUCE CRÉMÉE

FOIE GRAS POÊLÉ, PURÉE DE POIS CHICHE, SAUCE MIEL CITRON

CARPACCIO DE ST JACQUES MARINÉES AU CITRON VERT

NOUGAT DE FOIE GRAS AU PORTO, TOASTS GRILLÉS, COMPOTE D'OIGNONS À LA GRENADINE

ŒUF PARFAIT (CUIT À BASSE TEMPÉRATURE) AUX PETITS POIS & CHAMPIGNONS, ESPUMA À L'HUILE DE TRUFFE

TARTE FINE À LA TOMATE & AU BASILIC

TATAKI DE THON AU SÉSAME, TABOULÉ DE QUINOA

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu

EXEMPLES DE PLATS

(2 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

PAVÉ DE CABILLAUD VAPEUR, GNOCCHIS À LA CRÈME DE BASILIC

FILET DE BŒUF, JUS CORSÉ, POMMES SAUTÉES ET PETITS LÉGUMES

ROLLMOPS DE DAURADE EN BARIGOULE DE LÉGUMES AU BASILIC

LONGE DE VEAU RÔTIE, JUS CORSÉ, TARTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

VOLAILLE FARCIE, SAUCE AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON

FILET DE CANETTE, JUS AUX CERISES ET GNOCCHIS

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu

EXEMPLES DE DESSERTS

(6 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS & SON SORBET DU MOMENT

POIRE POCHÉE AU VIN ET SON RIZ AU LAIT

TARTE CITRON FAÇON BASTIDE ET SES ÉCLATS DE MERINGUE

MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT NOIR DU CHEF & SA GLACE DU MOMENT

EXPRESSO (GANACHE CAFÉ, BISCUITS SPÉCULOOS, MOUSSE CAFÉ, GANACHE CHOCOLAT AUX NOISETTES)

OLIVINE (DÉCLINAISON AUTOUR DU CITRON, HUILE D'OLIVE, BASILIC)

IL EST POSSIBLE DE COMMANDER UNE ASSIETTE DE FROMAGES
À LA PLACE DU DESSERT.

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu