

MENU *Noël*

Dîner du Jeudi 24 décembre 2026

Amuse-bouche du Chef

Pomme farcie au Foie Gras & pochée au miel,
Magret fumé, noix, réduction de vin aux épices

Noix de Saint Jacques poêlée, voile à l'infusion
de figuier aux agrumes,
Mousseline de choux fleurs

Vol-au-vent, croustillant de ris de veau,
fine farce de volaille aux champignons

Délice du Berger

Bûche de Noël de notre pâtissier
Chocolat, Café, Noisette

Les 13 desserts de Noël

Tarif : 79 € par personne (hors boissons)

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



Menu DE NOËL

Déjeuner du Vendredi 25 décembre 2026

Amuse-bouche du Chef

Feuille à feuille de Foie Gras & pain d'épices,
Chutney à la Figue au poivre de Timur

Aiguillette de Saint-Pierre,
Compotée de jeunes poireaux,
Réduction de vin rouge

Noisette de Chapon farcie aux trompettes,
Sauce aux morilles,
Mousseline de patate douce

Délice du Berger

Bûche Marron, Poire & Vanille

Tarif : 79 € par personne (hors boissons)

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

LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

