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*

LBT
La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
****

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*

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
****

MENU
du Réveillon

Dîner du Jeudi 31 décembre 2026

Amuse-bouche du Chef

******

Tartare de Saint Jacques en rémoulade de légumes racine

******

Bonbon de Sole au corail, carbonara d'encornets à la verveine

******

Noisette de volaille farcie au Foie Gras & embeurrée de choux à la Truffe

******

Brie de Meaux aux noix,
Salade d'herbes folles

******

L'heure des célébrations :
Entremet Champagne, Framboise & Rose



Tarif : 169 € par personne (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 JOUR DE L'AN

Déjeuner du 1er janvier 2027

Amuse-bouche du Chef

******

Escalope de Foie Gras poêlée à l'huile de noisette,
Lentilles, pickles d'oignons rouges,
Espuma à la Châtaigne

******

L'Œuf parfait façon meurette, croustille de pain

******

Brioche farcie à l'effiloché de Volaille à l'estragon,
Jus réduit aux raisins, Topinambour

******

Délice du Berger (Mont d'or)

******

La bonne résolution
Entremet Détox citron-yuzu & Basilic

Tarif : 79€ par personne (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
****