



La Bastide
La Bastide de Tournour
Hôtel & Spa

Menu du Réveillon de Noël*

Jeudi 24 décembre 2020

La mise en bouche de Noël

Crème de courges aux éclats de noisettes grillées, espuma au parfum de truffe

* * * *

Le pâté en croûte de La Bastide au foie gras et truffes

Condiments et gelée de fruits rouges

* * * *

La noix de coquille Saint-Jacques et Gambas au bouillon de poule crémé

* * * *

La petite verrine de sorbet citron vodka

* * * *

Le mignon de veau rôti, fine farce aux cèpes

Pomme glacée au jus de viande et ses légumes d'hiver

* * * *

Le Brie de Meaux affiné aux truffes noires et noix

Quelques feuilles du jardin huilées

* * * *

La gourmandise sucrée de Noël

* * * *

Les 13 desserts de Provence

65€ (Hors Boissons)

Réservation :

04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetournour.com

*Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements.
L'ouverture de l'hôtel sera assujettie aux mesures gouvernementales.

