



Pour vos dîners, nous vous proposons un choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Exemples de Menu à 35 € (hors boisson)

Menu 1

Amuse-bouche du Chef

Asperges vertes gratinées
au Grana Padano & Jambon cru

* * *

Suprême de pintade rôtie,
Sauce aux morilles,
Pommes écrasées à la ciboulette,
Tomates confites aux herbes

* * *

La tarte citron au thym frais,
Bâtons de meringue mentholés

Menu 2

Amuse-bouche du Chef

Panna cotta au parmesan,
Asperges vertes,
Copeaux de jambon cru

* * *

Pièce de veau rôtie,
Jus de cuisson aux herbes,
Carottes confites & pommes aux cailloux

* * *

Le sablé breton aux framboises, chiboust citron vert et basilic

Menu 3

Amuse-bouche du Chef

Risotto crémeux ciboulette & parmesan

* * *

Entrecôte grillée sauce béarnaise,
Pommes sautées et persillées, légumes de saison

* * *

Douceur de blanc d'œufs aux agrumes,
Cœur de mangue vanillé

Menu 4

Amuse-bouche du Chef

Carpaccio de Saumon mariné au Citron,
Crème de Guacamole épicée

Poitrine de Canette rôtie, Sauce infusion d'Agrumes,
Pommes fondantes et Légumes du moment

La tuile chocolat amandes, sorbet clémentine

Menu 5

Amuse-bouche du Chef

Raviolis champêtres au bouillon de champignons blancs

Filet de Dorade à la plancha, Sauce vierge,
Gâteau de courgettes au curry et pommes vapeur

Le Fondant au chocolat noir du Chef



Menu 6

Amuse-bouche du Chef

Risotto Tomates & Olives au Grana Padano

Barigoule de Saint-Pierre au fenouil et basilic

Faisselle aux fruits rouges et sirop d'érable

RESERVATION AU 04 98 10 54 20

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE A COMPTER DU 1^{er} AOUT 2021

LBT

La Bastide de Tourtour

Hôtel & Spa
