



LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

La Bastide de Tourtour

Exemples de menus

Risotto aux tomates, olives
& Grana Padano

Filet de Daurade à la plancha
Pommes vapeur & légumes du moment

Le Moelleux au Chocolat Noir
du Chef

Tartare de St Jacques marinées au basilic

Tagliatelles maison aux truffes
& Grana Padano

La Tarte Tatin caramélisée du Chef

Oeuf parfait au foie gras

Pavé de veau rôti & son jus aux herbes
Gratin Dauphinois et petits légumes

Le Paris-Brest de la Bastide

Tartare de Saumon à l'Aneth
Crème battue à la ciboulette

Filet de boeuf grillé, sauce Bordelaise
Pommes fondantes & Courgettes farcies

Forêt Noire & coulis de fruits rouges



LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

La Bastide de Tourtour

Exemples de menus

Nougat de foie gras aux pistaches,
Confiture d'oignons à la grenadine
& Toasts grillés

Filet de canette aux légumes du moment

Tarte Tatin, glace vanille

Ballottine de caille aux baies roses,
Petite salade marinée

Pavé de veau rôti, jus de cuisson citronné
Pommes fondantes au thym,
Légumes au beurre

Le Carpaccio de Fruits,
infusion Verveine citronnée

L'Œuf parfait, Purée de Courgettes
Crème de Grana Padano,
Copeaux de Lonzo

Gourmand de volaille farci aux champi-
gnons, petits légumes de saison

La crème brûlée du Chef

Barigoule de légumes
& Pesto à la Provençale

Carré d'agneau rôti aux herbes,
Tian de légumes au pesto

Pavlova aux fruits rouges,
Crème épaisse à la vanille



LBT

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

La Bastide de Tourtour

Exemples de menus

Grosse tranche de saumon confit,
Guacamole épicée à l'huile de sésame

Filet de Bœuf grillé, jus de viande réduit,
Pommes sautées au paprika doux

Le Moelleux Fondant au Chocolat noir,
Crème glacée à la Vanille

Crème de Courge espuma
au parfum de truffe

Filet de Daurade grillé au citron
Julienne de légumes au basilic

Le parfait glacé au café

Tranches de saumon confit,
Crème de citron

Suprême de pintade rôti au lard fumé,
Pommes sautées, légumes du moment

Pommes caramélisées au Calvados,
Glace Vanille bourbon

Foie gras de canard cuit au torchon
Toasts grillés & Confiture d'oignon

Dos de Cabillaud vapeur
& Légumes en Aioli

Moelleux au chocolat Noir