



LB
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.





LB
La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu de Noël*

Déjeuner du Vendredi 25 décembre 2020

Amuse bouche de Noël

Le cappucino de champignons, nuage de crème aux pépites de truffe

L'escalope de foie gras poêlée, poudre de pain d'épice et ses figues confites au Porto

Le filet de St-Pierre mariné, risotto de fenouils aux épices douces

La petite verrine de sorbet citron vodka

La rouelle de lapin à la royale, marbré au foie gras de canard et aux truffes

Mousseline de courge et panais au lard fumé

La croûstide de Fourme d'Ambert

Salade du berger à l'huile de noisette grillée

La surprise gourmande de Noël

Les mignardises de La Bastide

65€ (Hors Boissons)

Réservation :

04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

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





L.B.T

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu du Réveillon*

Jeudi 31 Décembre 2020

L'amuse bouche

La soupe Gourmande de la Bastide en croûte de feuilletage
Queue de boeuf, foie gras et truffe au Noilly Prat

Dos de cabillaud mariné au citron vert puis fumé au fenouil sauvage
Galette de céleri rave et son jus crémé

La petite verrine de sorbet citron voodka

Le suprême de chapon farci puis laqué au beurre de truffe
Pomme fondante au jus de cuisson et ses petits légumes

Feuilles à feuilles du jardin à l'huile de noisette
et ses douceurs fromagères

La merveille sucrée de l'An Neuf

Les mignardises de la Bastide

129€ (Hors Boissons)

Réservation :

04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com





LB.T
La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

Menu du Jour de L'An*

Déjeuner du Vendredi 1er Janvier 2021

La Mise en bouche du Nouvel An

Nougat de foie gras aux fruits secs et Armagnac
Chutney de figues aux épices, toasts de pain de campagne grillés

Filet de soles à la normande, quenelles de risotto crémeux

La petite verrine de sorbet citron vodka

La poitrine de canette farcie au foie gras et truffes, glace de viande au vin rouge
Pommes et petits légumes glacés au jus de cuisson

Le Brie de Meaux aux truffes et ses quelques feuilles du jardin à l'huile de noix

Le dessert du Nouvel An

Les mignardises de la Bastide

65€ (Hors Boissons)

Réservation :

04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

