



Menu du Vendredi 24 décembre 2021*

65 € (hors boissons)

Crème de courges aux Noisettes torrifiées

Marbré de Caille au Foie Gras de Canard truffé

Marmelade d'oignons confits aux fruits rouges, toasts de pain de campagne grillés

Filet de Daurade farci, mousse de Gambas citronnée & son fumet légèrement crémé

Le Mignon de veau rôti, jus réduit aux morilles

Crémeux de topinambour, carottes fanes au miel

Les Fines feuilles du Jardin & sa croustille de fourme d'Ambert grillée

Le petit cadeau chocolaté aux pistaches, crème à la Vanille Bourbon

Les Treize desserts de Provence



Menu de Noël du Samedi 25 décembre 2021*

Au déjeuner

65 € (hors boissons)

La crème de pomme de terre & son espuma à la Truffe

Le Feuilleté de Foie Gras aux marrons & cèpes, glacé de viande au porto réduit

Le bouillon végétal de St Jacques et Gambas au curry vert

Le suprême de poulet Fermier rôti au beurre demi-sel

Mousseline de panais caramélisé, poêlée de shiitakes aux herbes fraîches

Le délice du Berger, quelques feuilles des prés marinées aux noix

Le Dessert Gourmand de Noël

Les Mignardises



Menu du réveillon

Vendredi 31 décembre 2021*

155 € (hors boissons)

Crème de courge aux noisettes torréfiées, nuage crémeux à la Truffe

Foie Gras Poêlé, Risotto de Céleri Rave, Emulsion Citronnée & Aigre-Doux de Banyuls

Ravioles de Langoustines au bouillon d'herbes mousseux

Noisette de Filet de Bœuf rôti, jus réduit au rouge de Provence

Cannellonis de choux verts aux Truffes et Cèpes, pomme amandine fondante

Quelques herbes folles du jardin marinées & son fromage

La Gourmandise Sucrée de La Bastide de Tourtour

Les Mignardises



Menu du Jour de l'An*
Déjeuner du Samedi 1^{er} janvier 2022

69 € (hors boissons)

Crème de châtaignes, espuma à la Truffe

Arlequin de Foie Gras aux Truffes, Marmelade d'oignons aux fruits rouges

Toasts de pain de campagne grillés

Croustillant d'œuf parfait, duxelles de cèpes & crème aigrette

Le Médaillon de veau rôti aux girolles, glacé de viande au Noilly Prat

Butternut confit à l'ail doux

Le Brie De Maux truffé & sa petite salade marinée aux éclats de Noisettes

Le Dessert Gourmand De L'An-Neuf

Les Mignardises de la Bastide

Réservations : 04 98 10 54 20 / bastide@bastidedetourtour.com

**tous les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements*