



Dîner du réveillon du Samedi 24 décembre 2022*

65 € (hors boissons)

Amuse-bouche de Noël
Cappuccino de champignons & son espuma de Truffe

Escalope de Foie Gras poêlée, jus réduit au Porto,
Pomme rôtie

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux aux éclats de Truffe

Filet de Veau & sa sauce aux Morilles,
Gâteau de Topinambours

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

La Gourmandise de Noël

Les Treize desserts de Provence

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

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises*





Menu de Noël*

65 € (hors boissons)

Déjeuner du Dimanche 25 décembre 2022



Amuse-bouche de Noël

Nougat de Foie Gras de Canard, Chutney de Figs aux épices,
Pain toasté

Cassolette de Ris de Veau & Saint Jacques, sauce champagne truffée

Sorbet citron & Vodka

Pithivier de volaille farci aux cèpes & aux marrons,
enrobé de choux, sauce corsée

Délice du Berger aux Herbes fraîches

Surprise gourmande de Noël

Mignardises de La Bastide

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

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises*



Happy New Year



Menu du réveillon*

Dîner du Samedi 31 décembre 2022

155 € (hors boissons)

Amuse-bouche du Réveillon

Arlequin de Foie-gras truffé, Marmelade d'Oignons aux Fruits rouges

Feuilleté de Saint Jacques aux champignons, sauce champagne truffée

Trou normand

Suprême de Chapon farci aux Truffes,
Choux verts & marrons, pommes glacées au jus

Brie de Meaux affiné aux Truffes et ses quelques herbes folles du jardin

La Gourmandise Sucrée de La Bastide de Tourtour

Les Mignardises de la Bastide

Animation musicale : Groupe Live - Duo

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

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises*



Menu du Jour de l'An*

Déjeuner du Dimanche 1^{er} janvier 2023

69 € (hors boissons)



Amuse-bouche du jour de l'an

Escalope de Foie gras poêlée, Carottes confites au miel, jus réduit

Œuf parfait, tartare et duxelles de Cèpes, crème de parmesan

Sorbet Lime

Filet de Bœuf, jus d'Échalotes réduit au Vin rouge,

Rosace de Pommes confites

Brie de Meaux truffé

Le Dessert Gourmand De L'An-Neuf

Les Mignardises de la Bastide



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

**Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des approvisionnements et des coûts des marchandises*