

Joyeux Noël

CHRISTMAS EVE AT LA BASTIDE

AMUSE-BOUCHE

parfait de canard et foie gras sur croûton, caviar, poire
duck and foie gras parfait, crisp croûton, caviar and pear

ENTRÉE

saumon fumé maison, moutarde, aneth, crème au raifort, pomme, pain de seigle et de thym
house-smoked salmon, mustard, dill, horseradish cream, apple, rye and thyme bread

PLAT PRINCIPAL

entrecôte et crevettes, purée de persil, sauce bordelaise
scotch fillet and prawns, parsley purée, bordelaise sauce

FROMAGE

fromagerie rouzaire brie aux truffes, nectarine, honeycomb, noix, pain croustillant
rouzaire brie with truffles, nectarine, honeycomb, walnuts, crisp bread

DESSERT

clafoutis à la rhubarbe épicée, yaourt à l'orange, glace au miel
spiced rhubarb clafoutis, orange yogurt, honey ice cream



CHRISTMAS EVE DINNER

Wednesday 24 December 2025

reservations from 5pm

145pp | menu enfant 55

all dietaries must be notified at the time of booking

