

Déjeuner de Noël

Jeudi 25 Décembre 2025

*Toute l'équipe de La Bastide Saint-Antoine se joint
à Madame et Monsieur Chibois pour vous souhaiter
un Joyeux Noël.*



Le foie gras en millefeuille de confit de topinambour,
servi d'un acidulé d'artichaut, miel et réglisse

*Millefeuille of foie gras and candied Jerusalem artichoke,
served with soured artichoke, honey and licorice notes*

Le homard cuit dans un écaillé de pomme de terre dorée,
accompagné d'un coulis de potimarron
au citron yuzu du jardin

*Lobster cooked in a mosaic roasted potatoes,
accompanied by a silky red kuri squash coulis, lifted with fresh Yuzu from garden*

La Saint-Jacques en raviole truffée
sur sa langoustine dans un bouillon aux tubercules

*Truffled scallop ravioli resting on langoustine,
finished with a refined broth infused with seasonal tubers*

La merveilleuse oie cuite entière sept heures au four à bois,
avec sa symphonie de légumes à la truffe

*The whole goose, slow-roasted for seven hours in a wood-fired oven
with a symphony of truffle-scented vegetables*

La magnifique boule de Noël à la mandarine et litchi,
posée sur un velours d'hibiscus aux zestes de cédrat

*The exquisite Christmas sphere of mandarin and lychee,
set upon a hibiscus velvet accented with lemon zest*

Dîner du réveillon de Noël

Mercredi 24 Décembre 2025

*Toute l'équipe de La Bastide Saint-Antoine se joint
à Madame et Monsieur Chibois pour vous souhaiter
de belles fêtes de fin d'année.*



Le foie gras en millefeuille de confit de topinambour,
servi d'un acidulé d'artichaut, miel et réglisse

*Millefeuille of foie gras and candied Jerusalem artichoke,
served with soured artichoke, honey and licorice notes*

Le homard cuit dans un écaillé de pomme de terre dorée,
accompagné d'un coulis de potimarron
au citron yuzu du jardin

*Lobster cooked in a mosaic roasted potatoes,
accompanied by a silky red kuri squash coulis, lifted with fresh Yuzu from garden*

La Saint-Jacques en raviole truffée
sur sa langoustine dans un bouillon aux tubercules

*Truffled scallop ravioli resting on langoustine,
finished with a refined broth infused with seasonal tubers*

La merveilleuse oie cuite entière sept heures au four à bois,
avec sa symphonie de légumes à la truffe

*The whole goose, slow-roasted for seven hours in a wood-fired oven
with a symphony of truffle-scented vegetables*

La magnifique boule de Noël à la mandarine et litchi,
posée sur un velours d'hibiscus aux zestes de cédrat

*The exquisite Christmas sphere of mandarin and lychee,
set upon a hibiscus velvet accented with lemon zest*

Dîner de la Saint-Sylvestre

Mercredi 31 Décembre 2025

*Toute l'équipe de La Bastide Saint-Antoine se joint
à Madame et Monsieur Chibois pour vous souhaiter
une belle soirée.*



Le caviar gros grain Oscière
en élégance d'un sabayon de grenade au kiwi et
huître parsemée d'œuf de caille

*Oscietra large-grain caviar with a elegant pomegranate sabayon,
paired with kiwi and oysters delicately garnished with quail eggs*

L'oreiller de langoustine en émulsion aux éclats de pistaches
sur sa fondue de potimarron à la clémentine sortant du four
*The langoustine cushion in a delicate emulsion, studded with pistachio shards,
set over a clementine kissed red kuri squash fondue straight from the oven*

L'escalope de foie gras dorée aux épices
sur une douceur de céleri rave à la truffe noire
*The spiced seared foie gras escalope,
served over a silky celeriac cream infused with black truffle*

Le fin Saint-Pierre cuit à l'étuvé d'aromates
garni de caviar sur ses petits légumes safranés,
sauce Soubisse
*Roasted John Dory with aromatic herbs,
garnished with caviar and set over saffron scented vegetables*

L'élégante truffe entière au sarrasin grillé à la sauce Périgieux
et à l'émulsion crémeuse
*The whole elegant black truffle atop toasted buckwheat,
accompanied by a classic périgieux sauce and a creamy emulsion*

Les noisettes de chevreuil frais à l'oranger
accompagnées de sa ronde de navet marteau, de panais,
de pomme de terre à l'endive, surmonté de fils de truffe
*Venison medallions with orange, served by a medley of turnip, parsnip
and potato with endive, topped with truffle threads*

L'effeuillé tiède de poire en bonne année sur son mandiant
agrémenté d'une sauce truffée au chocolat
*Warm delicate layers of pear, presented in Happy New year style on a mandiant,
enhanced with truffle infused chocolate sauce*

Déjeuner du jour de l'An

Jeudi 1^{er} janvier 2026

*Toute l'équipe de La Bastide Saint-Antoine se joint
à Madame et Monsieur Chibois pour vous souhaiter
une belle année.*



Le caviar gros grain Oscietre
en élégance d'un sabayon de grenade au kiwi et
huître parsemée d'œuf de caille

*Oscietra large-grain caviar with a elegant pomegranate sabayon,
paired with kiwi and oysters delicately garnished with quail eggs*

L'escalope de foie gras dorée aux épices
sur une douceur de céleri rave à la truffe noire

*The spiced seared foie gras escalope,
served over a silky celeriac cream infused wit black truffle*

Le fin Saint-Pierre cuit à l'étuvé d'aromates
garni de caviar sur ses petits légumes safranés,
sauce Soubisse

*Roasted John Dory with aromatic herbs,
garnished with caviar an set over saffron scented vegetables*

Les noisettes de chevreuil frais à l'oranger
accompagnées de sa ronde de navet marteau, de panais,
de pomme de terre à l'endive, surmonté de fils de truffe

*Venison medallions with orange, served by a medley of turnip, parsnip
and potato with endive, topped with truffle threads*

L'effeuillé tiède de poire en bonne année sur son mandiant
agrémenté d'une sauce truffée au chocolat

*Warm delicate layers of pear, presented in Happy New year style on a mendant,
enhanced i with truffle infused chocolate sauce*