

La Bastide Saint-Antoine

Jacques Chibois

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

La Bastide Saint-Antoine

Jacques Chibois

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

La Bastide Saint-Antoine

Jacques Chibois

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 Osciètre 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 silkyceleriac 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

L'élégante truffe entière au sarrasin grillé à la sauce Périgueux et à l'émulsion crémeuse
The whole elegant black truffle atop toasted buckwheat, accompanied by a classic périgueux 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 mendiant, enhanced i with truffle infused chocolate sauce

La Bastide Saint-Antoine

Jacques Chibois

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 Osciètre en élégance d'un sabayon de grenade au kiwi et huître parsemée d'œuf de caille
Osciètre 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 mendiant, enhanced i with truffle infused chocolate sauce

