



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer
à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné par son chef Guillaume Lemelle

● Menu Club Affaires

Au déjeuner - du mardi au vendredi (hors jours fériés)
Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat - dessert
3 actes

Annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

Plateau de fromages de notre sélection

● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncés de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Viande d'origine française et UE



Les Entrées

La fleur de courgette farcie d'une mousseline de volaille aux morilles,
Fine purée de courgette et extraction au safran 42€

Maquereau à la flamme, concombre aux saveurs de basilic,
Caviar et émulsion à la brousse du Rove 48€

Tarte fine de tomate « green et red zebra », aux condiments,
Fine gelée d'eau de tomate et granité basilic 44€

La Suggestion du Chef

Le demi homard rôti aux aromates, artichauts barigoules en tartelette,
Chipirons farcis des coudes, jus des têtes 78€

Les Plats

Le thon rouge de méditerranée servi mi-cuit à la vierge de radis et olives noires,
Haricots verts et radis noir, émulsion d'un pesto 64€

Sépiole confite à l'huile d'olive, tortellini d'une bohémienne à la marjolaine,
jus d'arête infusé à l'aubergine 58€

Le pigeonneau rôti sur la carcasse, petits pois déclinés à l'amande,
Jus aux cerises 64€

Longe de veau rôtie au thym, « tian de courgettes de couleurs » aux arômes de Provence,
jus de veau à l'ail confit 62€

Notre sélection de fromages « grand sud » 25€

Les Desserts

Notre tarte selon la saison, accompagnée d'un sorbet ou d'une glace
Enoncée de bouche à oreille par notre maître d'hôtel. 25€

Comme un fraisier aux notes de camomille, fleur glacée,
Nuage d'amandes torréfiées 25€



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

● Le Grand Menu Bourrelly

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les agapes...

La pissaladière de tradition
Les mises en bouche de saison

Tarte fine de tomate « green et red zebra », aux condiments,
Fine gelée d'eau de tomate et granité basilic

La fleur de courgette farcie d'une mousseline de volaille aux morilles,
Fine purée de courgette et extraction au safran

Sépiole confite à l'huile d'olive, tortellini d'une bohémienne à la marjolaine,
jus d'arête infusé à l'aubergine

Ou / Et

Le pigeonneau rôti sur la carcasse, petits pois déclinés à l'amande,
Jus aux cerises

Notre tarte selon la saison, accompagnée d'un sorbet ou d'une glace
Enoncée de bouche à oreille par notre maître d'hôtel.

Ou

Comme un fraisier aux notes de camomille, fleur glacée,
Nuage d'amandes torréfiées

Les agapes et 4 Actes – 130€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl - 68€

Les agapes et 5 Actes – 150€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl – 85€

Notre sélection de fromages « grand sud » offerte

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Viande d'origine française et UE



LE BRUNCH DU DIMANCHE

exemple de menu

La corbeille de boulanger

ENTRÉES

Œufs brouillés / Œufs mimosas Saumon en gravlax /

Taboulé de poulpe

Plateau de fruits de mer :

huitres, bulots et crevette Carottes en salade /

Salade de tomates Salade de melon / Gazpacho de tomates Charcuterie /

Pâté croûte Rolls de saumon / Pain feuilleté garni Focaccia /

Pissaladière / Tapenade Pâtes sauce tomate / Ratatouille

LES PLATS CHAUDS

Viande ou poisson du jour

Garniture de saison

LES DESSERTS ET LAITAGES

Sélection de fromages

Crème au parfum du jour

Tarte aux fruits de saison

Assortiments de pâtisseries du jour :

Tropézienne,

Paris Brest, Ile flottante,

Eclair chocolat Verrines gourmandes, sablés

Salade de fruits et fruits frais

Fontaine à chocolat

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Viande d'origine française et UE