



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

85€ TTC

Avec un verre de vin sélectionné par nos sommeliers eaux et boissons chaudes

92€ TTC

● Menu pour les Minots

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

30€ TTC

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



Les Entrées

Artichaut à la barigoule et grillé, caponata d'oignon томaté aux saveurs de citron confit, jus végétal à l'huile de coriandre 42€

Les crevettes justes cuites, mijoté de coco et girolles, velours à la poutargue 48€

Tartelette de légumes de nos maraîchers et anchois frais, sauce bagna cauda 40€

La Suggestion du Chef

Demi homard rôti aux girolles, purée de fenouil au verjus, Bisque des têtes 78€

Les Plats

Cabillaud confit et zébré aux saveurs de Provence, mini concombre condimenté, jus intense à la tomate 56€

St pierre cuit nacré, courgettes confites à la sarriette, velours aux algues et râpée de citron 58€

Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats, pomme de terre farcie au vert 58€

Taureau rôti au thym, tartelette de sparassis crêpu cuisiné en persillade, sauce au poivre vert 62€

Notre sélection de fromages « grand sud » 25€

Les Desserts

Le Baba exotique au rhum, noix de coco, rose de mangue 25€

La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi 25€

Le chocolat, équateur 80% en gavotte croustillante, crémeux coco Bailey's 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

Tartelette de légumes de nos maraîchers et anchois frais, sauce bagna cauda
Artichaut à la barigoule et grillé, caponata d'oignon томатé aux saveurs de citron confit,
jus végétal à l'huile de coriandre

Les crevettes juste cuites, mijoté de coco et girolles, velours à la poutargue
« *Uniquement servi dans les menus 5 et 6 actes* »

St pierre cuit nacré, courgettes confites à la sarriette,
velours aux algues et râpée de citron

Ou / Et

Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats,
pomme de terre farcie au vert

Le chocolat, Equateur 80% en gavotte croustillante, crémeux coco Bailey's.

Ou

La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi

Ou

Le Baba exotique au rhum, noix de coco, rose de mangue

Les agapes et 4 Actes – 125€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl - 68€

Les agapes et 5 Actes – 145€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl – 85€

Les agapes et 6 Actes – 165€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl – 98€

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