



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

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

● Menu du Jour “Découverte”

Au déjeuner et dîner 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

Réservez votre table

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 farci à la barigoule et ventrèche de porc noir de bigorre, jus vivifié aux herbes	39 €
Risotto de petit épeautre à la truffe Uncinatum, émulsion corsée à la truffe et jus de viande	42 €
Tartelette de légumes de nos maraîchers et anchois frais, sauce bagna cauda	40 €

La Suggestion du Chef

Homard confit au beurre de crustacé, tortellini de blette, sauce des têtes citronnée	78 €
--	------

Les Plats

Notre poisson d'arrivage de méditerranée, mille feuilles de céleris, velouté d'arêtes aux feuilles de céleri et gingembre frais	56 €
Rouget cuit nacré, cèpes et courges déclinés, jus aux senteurs des sous-bois	54 €
Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats, pomme de terre farcie au vert	56 €
Cerf rôti aux baies roses, racines sucrières de nos maraichers, condiment groseille, jus au vin de Provence	58 €

Notre sélection de fromages « grand sud »

25 €

Les Desserts

La prune en différentes textures, sorbet Reine-Claude, émulsion fromage blanc et miel	25 €
La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi	25 €
Le chocolat, Équateur 80% en gavotte croustillante, crémeux vanille pompona	25 €

[Réservez votre table](#)

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



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 farci à la barigoule et ventrèche de porc noir de bigorre, jus vivifié aux herbes

« Plat uniquement servi dans les menus 5 et 6 actes »

Risotto de petit épeautre à la truffe Uncinatum,
émulsion corsée à la truffe et jus de viande

Rouget cuit nacré, cèpes et courges déclinés,
jus aux senteurs des sous-bois

Ou / Et

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

Le chocolat, Équateur 80% en gavotte croustillante, crémeux vanille pompona

Ou

La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi

Ou

La prune en différentes textures, sorbet Reine-Claude,
émulsion fromage blanc et miel

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 €

[Réservez votre table](#)

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