



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

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

Menu du Jour "Découverte" 3 Actes

Annoncé de Bouche à Oreille par nos Maîtres d'Hôtel

85€ Hors Boissons

92€ Eau, 1 Verre de Vin 8cl et Boisson Chaude Comprises

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 €

Menu Minot 30€ TTC

Une viande et un poisson avec garniture, un dessert annoncées de
bouches à oreille par nos maîtres d'hôtel

[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