



## 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 €
- Les St Jacques en tartelette aux agrumes, légumes de nos maraîchers cuits et crus, jus végétal à l'huile d'herbes 40 €

## La Suggestion du Chef

- Homard confit au beurre de crustacé, tortellini de blette, sauce des têtes citronnée 78 €
- Le lièvre à la royale façon sénateur couteaux, lactaire et chou-rave à la graine de moutarde 56 €

## Les Plats

- Notre poisson d'arrivage de méditerranée, mille feuilles de céleris, velouté d'arêtes aux feuilles de céleri et gingembre frais 52 €
- Rouget cuit nacré, cèpes et courges déclinés, jus aux senteurs des sous-bois 52 €
- Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats, pomme de terre farcie au vert 56 €
- Cerf rôti aux baies roses, racines sucrières de nos maraîchers, condiment groseille, jus au vin de Provence 52 €

## Notre sélection de fromages

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

Les St Jacques en tartelette aux agrumes, légumes de nos maraîchers cuits et  
crus, jus végétal à l'huile d'herbes

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

Au Déjeuner et Dîner de Mardi à Samedi

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**