



● Les Entrées

La seiche et l'artichaut en rosace sur une tarte fine à la coriandre, Bouillon aux algues	42€
Poulpe confit aux légumes du moment, jus corsé au vin rouge de Provence, rouille à l'anchois	48€
Les asperges vertes de Provence voilées de ventrêche de porc noir de Bigorre, Morilles au jus de viande et vin jaune, crémeux à l'ail des ours	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

La barbue cuite doucement, petits pois glacés aux palourdes et citron confit, Jus végétal à l'huile des petits pois	64€
Le rouget pané à la focaccia, fèves condimentées à l'olive noire, jus court parfumé au thym	58€
Le bœuf au sautoir, jeunes légumes de nos maraichers et condiment méditerranéen, Jus au vin rouge de Provence	60€
L'agneau cuit au sautoir, asperge blanche zébrée d'une crème d'ail nouveau aux herbes, jus d'agneau façon pieds et paquets	62€

● Notre sélection de fromages « grand sud »	25€
---	-----

● Les Desserts

Soufflé chocolat et noix de coco Chocolat Valrhona de La République Dominicaine 80%, sorbet noix de coco	25€
Notre tarte, 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€



● Menu Club Affaires

Servi pour l'ensemble de la table
Entrée - plat - dessert
Annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel
2 actes 75€ - 3 actes 85€

● 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 asperges vertes de Provence voilées de ventrèche de porc noir de Bigorre,
Morilles au jus de viande et vin jaune, crémeux à l'ail des ours

Poulpe confit aux légumes du moment, jus corsé au vin rouge de Provence,
rouille à l'anchois

La barbue cuite doucement, petits pois glacés aux palourdes et citron confit,
Jus végétal à l'huile des petits pois

Ou / Et

L'agneau cuit au sautoir, asperge blanche zébrée d'une crème d'ail nouveau aux herbes,
jus d'agneau façon pieds et paquets

Soufflé chocolat et noix de coco
Chocolat Valrhona de La République Dominicaine 80%, sorbet noix de coco

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

● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncés de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel 30€