



## ● Les Entrées

Tarte aux tomates confites, sardines marinées au basilic et son velouté Condiment et olives	42€
Morilles cuites au vin jaune et jus de viande, sabayon à la poudre de morilles, jeunes pousses	48€
Fleurs de courgettes farcies aux herbes, Citron et estragon, bisque réduite	46€

## ● Les Plats

Homard bleu « thermidor grillé » les pinces et les coudes en croustillant, fleur d'aubergine et caviar, condiment moutarde à l'acacia et bisque	72€
Sériole « couronnée » grillée « rosée », fagot de haricots verts , cébette à l'oseille, un condiment moule et sabayon	54€
Selle d'Agneau rôtie au thym, artichauts et carottes « toupie » en barigoule crème d'artichaut et jus d'agneau	62€
Longe de taureau cuite au thym, pommes de terre confites à la salicorne, anchoïade, jus au vin rouge	56€

## ● Notre sélection de fromage

25€

## ● Les Desserts

Tarte citron meringuée, sorbet citron, gel pastis, estragon et gingembre Espuma orgeat	24€
Notre Pavlova, verveine cristallisée, eau, sorbet et fraises infusées Le tout parfumé poivre de Timut, Brousse du Rove de Laurence	24€
Rhubarbe, praliné pistache, mousse, chips et eau de rhubarbe, Gelée et crème diplomate à la fleur de sureau et sorbet rhubarbe	24€



## ● Menu Déjeuner

### « Club affaires »

Servi pour l'ensemble de la table  
Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés  
Entrée - plat - dessert annoncé de bouche à oreille par nos maitres 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 bouches de saisons

---

Tarte aux tomates confites  
Sardines marinées au basilic et son velouté,  
Condiment et olives

Fleurs de courgettes farcies aux herbes  
Citron et estragon,  
Bisque réduite

---

Sériole « couronnée » grillée « rosée »,  
fagot de haricots verts , cébette à l'oseille,  
un condiment moule et sabayon  
Ou/ Et  
Longe de taureau cuite au thym,  
pommes de terre confites à la salicorne,  
anchoïade, jus au vin rouge

---

Notre Pavlova, verveine cristallisée, eau, sorbet et fraises infusées  
Le tout parfumé poivre de Timut, Brousse du Rove de Laurence

Les agapes et 4 Actes – 130€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl. 64 €  
Les agapes et 5 Actes – 150€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80 €  
Notre sélection de fromages à 25€

---

## ● Menu pour les Minots

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