



● Les Entrées

Agnolottis potagers aux langoustines, Mousseline et jus de langoustine	46€
Tartelette aux légumes d'hiver des « Cultivateurs deux sens » Aux truffes noires de Provence et vinaigrette potagère truffée	46€
« Soupe borgne » d'œuf mollet pané au fenouil, Aïoli et gressin frotté à l'ail	44€
Coquilles Saint-Jacques et craquelin aux noix Panais confit et glacé au Kumquat, Jus « Bigarade » au Noilly Prat	38€

● Les Plats

Le Rouget Barbet et les moules de Camargue Cerfeuil tubéreux et jus rouge façon « Bouille »	54€
Le turbot à l'arête Cocotte de légumes d'automne, Jus brun aux câpres et au citron	58€
Un monument de la Cuisine française... Le lièvre à la royale, Gnocchi aux châtaignes des Maures	58€
Autour du cochon de La Crau : La Côte, Le chou farci et les morceaux Canailles, Jus aux truffes de Provence	56€

● Notre sélection de fromage

22€

● Les Desserts

Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et citron, Sorbet et émulsion citron	24€
Savarin revisité au Grand Marnier et à l'orange, Glace au clou de girofle	24€
Tatin de pommes au four, gel de pommes Granny Smith, espuma de pommes Glace à la vanille de Madagascar Sauce au cidre et calvados	24€



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

● 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 72€ - 3 actes 79€

● 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

Tartelette aux légumes d'hiver des « Cultivateurs deux sens »
Aux truffes noires de Provence et vinaigrette potagère truffée

Agnolottis potagers aux langoustines,
Mousseline et jus de langoustine

Coquilles Saint-Jacques et craquelin aux noix,
Panais confit et glacé au Kumquat,
Jus « Bigarade » au Noilly Prat
*(seulement dans la formule 5 et 6 actes)

Le Rouget Barbet et les moules de Camargue
Cerfeuil tubéreux et jus rouge façon « Bouille »
Ou/ Et
Autour du cochon de La Crau : La Côte,
Le chou farci et les morceaux Canailles,
Jus aux truffes de Provence

Tatin de pommes au four, gel de pommes Granny Smith, espuma de pommes
Glace a la vanille de Madagascar et sauce au cidre calvados
Ou
Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et citron,
Sorbet et émulsion citron

Les agapes et 4 Actes – 120€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl. 64 €
Les agapes et 5 Actes – 140€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80 €
Les agapes et 6 Actes – 165€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl 96 €
Plateau fromages de notre sélection « Grand sud », supplément de 15 €

● Menu pour les Minots

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

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