



● Les Entrées

Asperges vertes de Provence au parfum de citron Anguille fumée et sabayon au plancton	46€
Artichaut « Macaux » glacé au coulis de jus truffé, salade d'herbes, mousseux et chips d'artichauts	46€
Ravioles de coquillages et ricotta Etuveé de petits pois, émulsion d'une salade romaine	38€

● Les Plats

La Barbue farcie, bisque de langoustine Petit ragout de fève et côtes de romaine juste saisie	54€
Lotte au bouillon de favouille mille-feuille de pommes de terre / fenouil / rouille	58€
Filet de veau piqué au lard de Colonnata oignon fondant , jus de veau condimenté	58€
Pigeon cuit sur coffre, la cuisse confite au sarrasin soufflé, « Toti » et cannelloni de blette au citron confit. Jus condimenté.	56€

● Notre sélection de fromage 25€

● Les Desserts

Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et noisette, Glace et émulsion noisette, amandes poligniac	24€
Fraises, biscuit aux amandes, namelaka au chocolat blanc, gel sorbet et eau à la fraise, Chantilly à la vanille de Madagascar	24€
Rhubarbe, biscuit madeleine, mousse, chips, eau et rhubarbe pochées à l'anis, Meringue et parfait glacé à l'huile d'olive du Moulin Margier	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 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

Asperges vertes de Provence au parfum de citron
Anguille fumée et sabayon au plancton

Artichaut « Macaux » glacé au coulis de jus truffé,
salade d'herbes, mousseux et chips d'artichauts

La Barbue farcie, bisque de langoustine
Petit ragout de fève et côtes de romaine juste saisie
Ou/ Et
Pigeon cuit sur coffre, la cuisse confite au sarrasin soufflé,
« Toti » et cannelloni de blette au citron confit. Jus condimenté.

Fraises, biscuit aux amandes, namelaka au chocolat blanc, gel sorbet et eau à la fraise,
Chantilly à la vanille de Madagascar

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€

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