



● 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€
Rouget à la plancha, pomme de terre et fenouil confits, soupe de poisson et rouille	54€
Selle d'Agneau rôtie au thym, artichauts et carottes « toupie » en barigoule crème d'artichaut et jus d'agneau	62€
Ris de veau glacé au jus, pannequet de poivrons à la marjolaine, coulis de persil	56€

● Notre sélection de fromage	25€
------------------------------	-----

● Les Desserts

Tarte aux fraises, crème d'amande, sorbet et confit de fraises au poivre de Timut Espuma fromage blanc et crème à la vanille de Madagascar	24€
Meringue légère au jasmin, abricot du pays Parfait glacé cacahuète	24€
Ecrin de nougat glacé, ganache vanille confite de griotte Gelées à la framboise, crème anglaise pistache et eau de cerise	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

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

Rouget à la plancha, pomme de terre et fenouil confits,
soupe de poisson et rouille
Ou/ Et
Selle d'Agneau rôtie au thym,
artichauts et carottes « toupie » en barigoule
crème d'artichaut et jus d'agneau

Meringue légère au jasmin, abricot du pays
Parfait glacé cacahuète

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