



● Les Entrées

Quelques asperges vertes, bavaroise et tartare d'asperge au citron confit
Pesto d'herbes, râpée de poutargue et vinaigrette d'asperge 46€

Biscuit de rascasse « enivré de pastis »
Déclinaison de fenouil aux parfums d'orange, jus d'une bouillabaisse et fenouillette 44€

Fleur de courgette farcie mousseline de pois chiches,
sauce à manger printanière, purée et sauce onctueuse de courgettes 44€

● Suggestion végétarienne

Cappelletti aux verts
Bouillon de champignon corsé / jus de persil mousseux 44€

● Les Plats

Saint Pierre rôti, pomme de terre fondantes,
purée et mousserons de la Saint Georges étuvés et salicorne,
pour saucer un jus d'arête brun, sabayon au café 58€

Lieu jaune confit à l'huile d'olive
Déclinaison de « cébe » et oignon paille et émulsion « tapènes » 56€

La caille royale farcie façon « Dodine » au foie gras,
Purée d'ail nouveau, petits pois et carottes glacés aux olives et jus corsé
sauce Albufera 58€

Epaule d'agneau farcie aux herbes « façon Bourrelly »
Artichauts à la barigoule / jus d'agneau au « pébre d'ail » 56€

● Notre sélection de fromage 22€

● Les Desserts

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru,
crème glacée pralinée de pignons et copeaux de chocolat 24€

Tout autour des fraises Garriguettes, crémeux fraises
Sorbet et pointe de verveine, meringue et brousse du Rove 24€

Comme un millefeuille, rhubarbe et pistache, crémeux à la pistache,
Sorbet et compoté de rhubarbe 24€



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

● Menu Déjeuner

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 69€ - 3 actes 75€

● 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

Quelques asperges vertes, bavaroise et tartare d'asperge au citron confit
Pesto d'herbes, râpée de poutargue et vinaigrette d'asperge

Fleur de courgette farcie mousseline de pois chiches,
sauce à manger printanière, purée et sauce onctueuse de courgettes

Cappelletti aux verts Bouillon de champignon corsé / jus de persil mousseux
*(seulement dans la formule 5 et 6 actes)

Lieu jaune confit à l'huile d'olive
Déclinaison de « cébe » et oignon paille et émulsion « tapènes »
Et / Ou

Le ris de veau français aux morilles
Ragoûts de fèves et ail des ours, jus au vin de xérès

Tout autour des fraises Garriguettes, crémeux fraises
Sorbet et pointe de verveine, meringue et brousse du Rove
ou
Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru,
crème glacée pralinée de pignons et copeaux de chocolat

Les agapes et 4 Actes – 115€ - 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