



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer
à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné par son chef Guillaume Lemelle

● Menu Club Affaires

Au déjeuner - du mardi au vendredi (hors jours fériés)
Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat - dessert
3 actes

Annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

85€ TTC

● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncés de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

30€ TTC

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 et UE



Les Entrées

- Fleur de courgette farcie d'une mousseline de langoustines,
Jus de courgette et moule au safran 42€
- Soupe au pistou au jarret de cochon confit, crème de coco à l'huile de basilic 48€
- Tomates cerises de nos producteurs confites au thym,
Mascarpone de chèvre et vinaigrette aux câpres 44€

La Suggestion du Chef

- Demi homard rôti aux girolles, purée de fenouil au verjus,
Bisque des têtes 78€

Les Plats

- Loup en croûte de focaccia, poivron confit aux légumes et paprika fumé,
Jus d'arête brun 64€
- St pierre cuit nacré, courgettes confites à la sarriette,
velours aux algues et râpée de citron 58€
- Longe de cochon rôtie, mini légumes de nos maraîchers et velouté de roquette,
Jus de cochon au thym 64€
- Le taureau rôti au thym, tomate à la provençale au basilic et crème d'ail,
jus corsé au vin rosé 62€

Notre sélection de fromages « grand sud »

25€

Les Desserts

- Le Baba exotique au rhum, noix de coco, rose de mangue 25€
- La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi 25€
- Le chocolat, équateur 80% en gavotte crouillante, crémeux coco Bailey's 25€



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine



Le Grand Menu Bourrelly

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les agapes...
La pissaladière de tradition
Les mises en bouche de saison

Tomates cerises de nos producteurs confites au thym,
Mascarpone de chèvre et vinaigrette aux câpres

Fleur de courgette farcie d'une mousseline de langoustines,
Jus de courgette et moule au safran

St pierre cuit nacré, courgettes confites à la sarriette,
velours aux algues et râpée de citron

Ou / Et

Le taureau rôti au thym, tomate à la provençale au basilic et crème d'ail,
jus corsé au vin rosé

Le chocolat, Equateur 80% en gavotte croustillante, crémeux coco Bailey's.

Ou

La figue de Solliès, vanille de Madagascar, petimezi

Les agapes et 4 Actes – 130€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl - 68€

Les agapes et 5 Actes – 150€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl – 85€

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 et UE