LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Les Entrées

Potimaron de nos maraichers aux aromes de noisette, jaune d'oeuf fumé condimencitron et émulsion truffe blanche	39 €
Risotto de petit épeautre à la truffe Uncinatum, émulsion corsée à la truffe et jus de viande	42 €
St Jacques rôtie à l'huile de livèche, céleri branche et chataigne, jus brun des bardes au Noilly Prat	40 €

La Suggestion du Chef

Homard confit au beurre de crustacé, tortellini de blette, sauce des têtes citronée	78 €
Le lièvre à la royale façon sénateur couteaux, lactaire et chou-rave à la graine de moutarde	56 €

Les Plats

Notre poisson d'arrivage de méditerranée, confit à l'huile d'olive, fenouil fondant au pastis, rouille et sauce au vin blanc safrané	52€
Maigre à l'unilatérale , Romanesco et choux fleur à l'huile d'amande, pesto de poutargue	52 €
Le cochon au sautoir parfumé au thym, lentilles cuisinées aux petits légumes de nos maraîchers, jus rélevé à la moutarde graine	56 €
Le veau en variation à l'orange, feuille à feuille de navet et oignon, jus d'une bigarade	52 €

Notre sélection de fromages

25 €

Les Desserts

La Granny Smith en tartelette, senteurs de thé noir, déclinaison de yuzu et notes de miel	25 €
Le coing, parfum d'un verger d'automne, espuma Tonka et Timut	25 €
Le chocolat, Équateur 80% en gavotte croustillante, crémeux vanille pompona	25 €

Réservez votre table

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

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

St Jacques rôtie à l'huile de livèche, céleri branche et chataigne,
jus brun des bardes au Noilly Prat

Potimaron de nos maraichers aux aromes de noisette, jaune d'oeuf fumé
condiment citron et émulsion truffe blanche
« Plat uniquement servi dans les menus 5 et 6 actes »

Risotto de petit épeautre à la truffe Uncinatum,
émulsion corsée à la truffe et jus de viande

Maigre à l'unilatérale , Romanesco et choux fleur à l'huile
d'amande, pesto de poutargue

Ou / Et

Le cochon au sautoir parfumé au thym, lentilles cuisinées aux petits
légumes de nos maraîchers, jus rélevé à la moutarde graine

Le chocolat, Équateur 80% en gavotte croustillante, crémeux vanille pompona

Ou

Le coing, parfum d'un verger d'automne, espuma Tonka et Timut

Ou

La Granny Smith en tartelette, senteurs de thé noir, déclinaison de
yuzu et notes de miel

Menu du Jour "Découverte" 3 Actes
Au Déjeuner et Dîner de Mardi à Samedi
Annoncé de Bouche à Oreille par nos Maîtres d'Hôtel
85€ Hors Boissons
92€ Eau, 1 Verre de Vin 8cl et Boisson Chaude Comprises

Les agapes et 4 Actes – 125 € - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl – 68 €
Les agapes et 5 Actes – 145 € - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl – 85 €
Les agapes et 6 Actes – 165 € - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl – 98 €

Menu Minot 30€ TTC
Une viande et un poisson avec garniture, un dessert annoncées de
bouches à oreille par nos maîtres d'hôtel

Réservez votre table

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