LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Les Entrées

Artichaut farci à la barigoule et ventrèche de porc noir de bigorre, jus vivifié aux herbes	39 €
Risotto de petit épeautre à la truffe Uncinatum, émulsion corsée à la truffe et jus de viande	42 €
Les St Jacques en tartelette aux agrumes, légumes de nos maraîchers cuits et crus, jus végétal à l'huile d'herbes	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, mille feuilles de céleris, velouté d'arêtes aux feuilles de céleri et gingembre frais	52€
Rouget cuit nacré, cèpes et courges déclinés, jus aux senteurs des sous-bois	52 €
Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats, pomme de terre farcie au vert	56 €
Cerf rôti aux baies roses, racines sucrières de nos maraichers, condiment groseille, jus au vin de Provence	52 €

Notre sélection de fromages 25 €

Les Desserts

La prune en différentes textures, sorbet Reine-Claude, émulsion fromage blanc et 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

Les St Jacques en tartelette aux agrumes, légumes de nos maraîchers cuits et

crus, jus végétal à l'huile d'herbes

Artichaut farci à la barigoule et ventrèche de porc noir de bigorre, jus vivifié

aux herbes

« 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

Rouget cuit nacré, cèpes et courges déclinés,
jus aux senteurs des sous-bois

Ou / Et

Lapin farci à la Calasienne, toti d'abats,
pomme de terre farcie au vert

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 prune en différentes textures, sorbet Reine-Claude,
émulsion fromage blanc et 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