LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Menu de la Saint Sylvestre

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les agapes aux truffes

***

La coquille Saint-Jacques en ceviche
en consommé végétal velouté aux amandes, huile de persil

***

La Gamberoni et les légumes de nos maraichers en tartelette
Coulis d'herbes potagères aux truffes noires de Provence

***

Le turbot farci et glacé au caviar
Cannelloni de blette au citron confit, velours iodé

***

Le pithiviers de faisan et foie gras au chou
Salade maraichère au jus de rôti

***

Le Saint Marcellin aux truffes noires de Provence

***

Mandarine déclinée en nougat glacé
Biscuit croustillant et sorbet mandarine

***

Chocolat, fruits et Mignardises

Les agapes et 6 Actes – 340€

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