



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

● Les Entrées

Asperges vertes de Provence rôties, Brousse du Rove, mimosa d'œuf et vierge de radis au cédrat	46€
Notre gâteau tradition aux morilles et foie blond, Crème à l'ail des ours et jus de volaille	46€
Anguille caramélisée en matelote, Légumes primeurs de nos maraîchers et beurre d'anguille	38€

● Les Plats

Homard bleu rôti au thym, courgette jaune et verte à la marjolaine, Fleur de courgette en tempura, bisque réduite	69€
Sériole « couronnée » grillée « rosée », fagot de haricots verts , cébette à l'oseille, un condiment moule et sabayon	54€
L'agneau de Provence en deux cuissons, Artichaut en gnocchi et frit, jus d'agneau à l'huile de persil	58€
Longe de taureau cuite au thym, pommes de terre confites à la salicorne, anchoïade, jus au vin rouge	56€

● Notre sélection de fromage	25€
------------------------------	-----

● Les Desserts

Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et fraises des bois, Sorbet et émulsion à la fraise des bois, éclats de fraises.	24€
Notre Pavlova, verveine cristallisée, eau, sorbet et fraises infusées Le tout parfumé poivre de Timut, Brousse du Rove de Laurence	24€
Rhubarbe, praliné pistache, mousse, chips et eau de rhubarbe, Gelée et crème diplomate à la fleur de sureau et sorbet rhubarbe	24€

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



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

● Menu Déjeuner

« Club affaires »

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 75€ - 3 actes 85€

● 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

Asperges vertes de Provence rôties,
Brousse du Rove, mimosa d'œuf et vierge de radis au cédrat

Anguille caramélisée en matelote,
Légumes primeurs de nos maraîchers et beurre d'anguille

Sériole « couronnée » grillée « rosé »,
fagot de haricots verts , cébette à l'oseille,
un condiment moule et sabayon

Ou/ Et

L'agneau de Provence en deux cuissons,
Artichaut en gnocchi et frit, jus d'agneau à l'huile de persil

Notre Pavlova, verveine cristallisée, eau, sorbet et fraises infusées
Le tout parfumé poivre de Timut, Brousse du Rove de Laurence

Les agapes et 4 Actes – 130€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl. 64 €

Les agapes et 5 Actes – 150€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80 €

Notre sélection de fromages à 25€

● 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