



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

Notre tarte selon la saison, accompagnée d'un sorbet ou d'une glace
Enoncée de bouche à oreille par notre maître d'hôtel. 25€

La framboise en texture, crème vanille fumée, sauce verveine citronnée. 25€

Le chocolat, équateur 80% en gavotte croustillante, 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

Soupe au pistou au jarret de cochon confit, crème de coco à l'huile de basilic

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 framboise en texture, crème vanille fumée, sauce verveine citronnée.

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



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

LE BRUNCH DU DIMANCHE

exemple de menu

La corbeille de boulanger

ENTRÉES

Œufs brouillés / Œufs mimosas Saumon en gravlax /

Taboulé de poulpe

Plateau de fruits de mer :

huitres, bulots et crevette Carottes en salade /

Salade de tomates Salade de melon / Gazpacho de tomates Charcuterie /

Pâté croûte Rolls de saumon / Pain feuilleté garni Focaccia /

Pissaladière / Tapenade Pâtes sauce tomate / Ratatouille

LES PLATS CHAUDS

Viande ou poisson du jour

Garniture de saison

LES DESSERTS ET LAITAGES

Sélection de fromages

Crème au parfum du jour

Tarte aux fruits de saison

Assortiments de pâtisseries du jour :

Tropézienne,

Paris Brest, Ile flottante,

Eclair chocolat Verrines gourmandes, sablés

Salade de fruits et fruits frais

Fontaine à chocolat

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