



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

● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncés de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

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€

Maquereau à la flamme, concombre aux saveurs de basilic,
Caviar et émulsion à la brousse du Rove 48€

Tomates cerises de nos producteurs confites au thym,
Mascarpone de chèvre et vinaigrette aux câpres 44€

La Suggestion du Chef

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€

Sépiole confite à l'huile d'olive, tortellini d'une bohémienne à la marjolaine,
Jus d'arête infusé à l'aubergine 58€

Longe de cochon rôtie, mini légumes de nos maraîchers et velouté de roquette,
Jus de cochon au thym 64€

Longe de veau rôtie au thym, « tian de courgettes de couleurs » aux arômes de Provence,
Jus de veau à l'ail confit 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€

Comme un framboisier aux notes de basilic, granité citron vert et basilic,
Sorbet framboise 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

Tomates cerises de nos producteurs confites au thym,
Mascarpone de chèvre et vinaigrette aux câpres

Fleur de courgette farcie d'une mousseline de langoustines,
Jus de courgette et moule au safran

Loup en croûte de focaccia, poivron confit aux légumes et paprika fumé,
Jus d'arête brun
Ou / Et

Longe de cochon rôtie, mini légumes de nos maraîchers et velouté de roquette,
Jus de cochon au thym

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

Ou

Comme un framboisier aux notes de basilic, granité citron vert et basilic,
Sorbet framboise

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 COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Viande d'origine française et UE