



● Les Entrées

Agnolottis potagers aux langoustines, Mousseline et jus de langoustine	46€
Tarte aux cèpes d'automne, Coulis de persil et noisettes torrifiées	44€
« Soupe borgne » d'œuf mollet pané au fenouil, Aïoli et gressin frotté à l'ail	44€
Le pâté en croûte de tradition, Purée de coing et condiments pickles	38€

● Les Plats

Coquilles Saint-Jacques et craquelin aux noix Panais confit et glacé au Kumquat, Jus « Bigarade » au Noilly Prat	54€
Le turbot à l'arête Cocotte de légumes d'automne, Jus brun aux câpres et au citron	58€
Un monument de la Cuisine française... Le lièvre à la royale, Gnocchi aux châtaignes des Maures	58€
Le filet de taureau, râpé de poutargue, poireau de la ferme de Luces Petit ragoût de coquillages de Camargue aux algues Jus au vin rouge à la façon des marinières	56€

● Notre sélection de fromage 22€

● Les Desserts

Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et citron, Sorbet et émulsion citron	24€
Baba parfumé au limoncello, citron confit, ganache aux senteurs de vanille Glacé à la vanille bourbon de Madagascar et gelée au citron noir	24€
Tatin de pommes au four, gel de pommes Granny Smith, espuma de pommes Glacé à la vanille de Madagascar et sauce au cidre calvados	24€



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 72€ - 3 actes 79€

● 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

Tarte aux cèpes d'automne,
Coulis de persil et noisettes torréfiées

Agnolottis potagers aux langoustines,
Mousseline et jus de langoustine

Coquilles Saint-Jacques et craquelin aux noix,
Panais confit et glacé au Kumquat,
Jus « Bigarade » au Noilly Prat
*(seulement dans la formule 5 et 6 actes)

Le turbot à l'arête
Cocotte de légumes d'automne,
Jus brun aux câpres et au citron
Ou/ Et
Un monument de la Cuisine française...
Le lièvre à la royale,
Gnocchi aux châtaignes des Maures

Tatin de pommes au four, gel de pommes Granny Smith, espuma de pommes
Glace à la vanille de Madagascar et sauce au cidre calvados
Ou
Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et citron,
Sorbet et émulsion citron

Les agapes et 4 Actes – 120€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl 64 €
Les agapes et 5 Actes – 140€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80 €
Les agapes et 6 Actes – 165€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl 96 €
Plateau fromages de notre sélection « Grand sud », supplément de 15 €

● 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