



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	58€
Lotte au bouillon de favouille Mille-feuille de pommes de terre / fenouil / rouille	54€
L'agneau de Provence en deux cuissons, Artichaut en gnocchi et frit, jus d'agneau à l'huile de persil	58€
Pigeon cuit sur coffre, la cuisse confite au sarrasin soufflé, « Toti » et cannelloni de blette au citron confit. Jus condimenté.	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€
Fraises, biscuit à la pistache, Namelaka au chocolat blanc, gel, sorbet et eau à la fraise, Brousse du Rove, pistaches caramélisés	24€
Rhubarbe, biscuit madeleine, mousse, chips, eau et rhubarbe pochées à l'anis, Meringue et parfait glacé à l'huile d'olive du Moulin Margier	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 maîtres 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

Lotte au bouillon de favouille
Mille-feuille de pommes de terre / fenouil / rouille
Ou/ Et
L'agneau de Provence en deux cuissons,
Artichaut en gnocchi et frit, jus d'agneau à l'huile de persil

Fraises, biscuit à la pistache, Namelaka au chocolat blanc, gel, sorbet et eau à la fraise,
Brousse du Rove, pistaches caramélisées

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 maîtres 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