



● Les Entrées

Tortellini de céleri, courge et herbes à la truffe, jus de céleri brun truffé, espuma d'herbes râpée de truffes noires	46€
Tartelette aux légumes d'hiver des « Cultivateurs deux sens » Aux truffes noires de Provence et vinaigrette potagère truffée	46€
Coquilles saint Jacques rôties aux noix concassées Cresson de fontaine, mijoté de Crosnes au vin de noix de Forcalquier	38€

● Les Plats

Le Rouget Barbet et les moules de Camargue Cerfeuil tubéreux et jus rouge façon « Bouille »	54€
Pavé de loup contisé à la truffe Le topinambour confit, espuma de topinambour, jus d'oignon brun, chips de topinambour, râpée de truffes noires	58€
Le Râble de lapin et homard bleu quelques légumes du maraicher aux truffes noires de Provence jus de réduction	58€
Le Pithiviers de Faisan au foie gras Salade de Jeunes pousses et jus truffé	56€

● Notre sélection de fromage 25€

● Les Desserts

Entremets chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et citron, Sorbet et émulsion citron	24€
Savarin revisité au Grand Marnier et à l'orange, Glace au clou de girofle	24€
Comme un Piña Colada, soufflé ananas, croustillant amande, ananas rôti, Sorbet Coco et jus au coco parfumé rhum	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 « autour des truffes noires de Provence »

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les agapes...
La pissaladière de tradition
Les mises en bouches de saisons

Tartelette aux légumes d'hiver des « Cultivateurs deux sens »
Aux truffes noires de Provence et vinaigrette potagère truffée

Tortellini de céleri, courge et herbes à la truffe,
jus de céleri brun truffé, espuma d'herbes
râpée de truffes noires

Pavé de loup contisé à la truffe
Le topinambour confit, espuma de topinambour,
jus d'oignon brun, chips de topinambour,
râpée de truffes noires
Ou/ Et
Le Pithiviers de Faisan au foie gras
Salade de Jeunes pousses et jus truffé

Parfait glacé à la truffe,
Crème et gel à la vanille de Madagascar, jus à la poire et céleri truffé,
Sarrasin soufflé

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€

RIX 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