



## ● Les Entrées

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

## ● Les Plats

|  |     |
|--|-----|
| Le Rouget Barbet et les moules de Camargue<br>Cerfeuil tubéreux et jus rouge façon « Bouille »   | 54€ |
| Pavé de loup contisé à la truffe<br>Le topinambour confit, espuma de topinambour,<br>Jus d'oignon brun, chips de topinambour,<br>Râpée de truffes noires | 58€ |
| Le Râble de lapin et homard bleu<br>quelques légumes du maraicher aux truffes noires de Provence jus de réduction  | 58€ |
| Le Pithiviers de Faisan au foie gras<br>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 noisette,<br>Glace et émulsion noisette, amandes caramélisées | 24€ |
| Crêpe Suzette Soufflée au Grand Marnier et orange givrée   | 24€ |
| Savarin revisité au Grand Marnier et à l'orange,<br>Glace au clou de girofle   | 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 75€ - 3 actes 85€

---

## ● 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*