

LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

MENUS DE FIN D'ANNEE 2024



GROUPES ET ENTREPRISES A PARTIR DE 10 PERSONNES

Menu découverte

Agapes...
3 pièces par personne

Le foie gras de Canard aux truffes noires Compote de coing Pain feuilleté

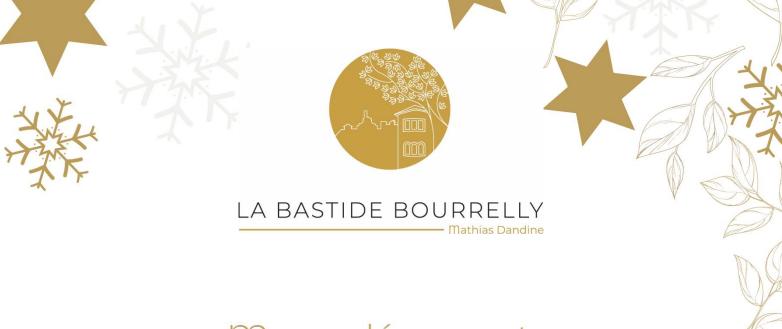
Loup étuvé à la vapeur douce poireaux truffés et sauce champagne

Notre bûche au chocolat « grand cru »

Mignardises

98€ hors boissons





Menu découverte

Agapes...
3 pièces par personne

Risotto de petit épeautre à la tomme de Provence émulsion à la truffe noires de Provence

Le palerons de bœuf « comme une daube » déclinaison de courge et potimarron jus à la façon de marinier

Les Agrumes du littoral confits et rafraîchis, opaline crémeuse et sorbet orange

Mignardises

98€ hors boissons





Menu Plaisir

Agapes...
3 pièces par personne

amuse-bouche

Les coquilles Saint jacques rôties, Quelques châtaignes des Maures, céleris jus de volaille pour saucer

Le Pithiviers de faisan Jeunes pousses de salades, jus à l'échalote confite

Pavlov Marrons des Maures, cassis et meringue iceberg glace à la vanille

Mignardises

118 € hors boissons





Menu Plaisir

Agapes...
3 pèces par personne

amuse-bouche

La quenelle de faisan mousseline et panais juste saisis mousseux aux truffes noires

> Sole cuite meunière Salsifis sauté et glacés jus au truffes noires

Le tout chocolat « grand cru » Praliné aux noisettes du piémont

Mignardises

118 € hors boissons





