



Ce nom étrange, Cure Bourse, évoque les embûches vécues par les voyageurs d'autrefois. C'est dans ce lieu-dit qu'au XVIIIème siècle fût édifié un relais de Poste.

A présent, au Mas de Cure Bourse, et au rythme des saisons, notre chef sélectionne pour vous des produits frais, transformés sur place. Nous privilégions les circuits courts et notre carte est volontairement réduite car elle évolue au rythme des saisons.

Au restaurant nous sommes à votre disposition pour vous offrir un agréable moment de détente dans une ambiance conviviale.

Toute l'équipe du Mas de Cure Bourse est heureuse de vous accueillir pour un moment que nous vous souhaitons exceptionnel...





Menu de Saison

48 € (entrée + plat + dessert)

Entrée : 18 € à la carte
Plat : 28 € à la carte
Dessert : 11 € à la carte

Mise en Bouche

Les entrées

Le Gravelax

Cœur de saumon bio mariné en gravelax aux agrumes, ravigote d'avocat, croustille fraîcheur à la moutarde à l'ancienne

~~~

#### L'Opéra

Comme un opéra de foie gras français et pain d'épices artisanal, touche de cassis, confiture d'olives noires à la vanille

~~~

Le Carpaccio

La Saint Jacques en carpaccio juste voilée, taboulé de choux multicolores aux condiments, crème Dubarry aux saveurs de truffe

Les plats

Le Poulpe

Poulpe de méditerranée snacké à la plancha, pomme fondante, sauce romesco, condiment et herbes fraîches acidulés

~~~

#### Le Veau

Médailillon de veau français dans le filet au lard paysan, premières asperges et duo de carottes, jus de veau à l'olive de Nyons

~~~

Le Skrei

Mosaïque de skrei aux épices douces iodées, cannelloni de poireaux aux coquillages de Méditerranée, coulis de cresson

Les desserts *A commander, de préférence, en début de repas*

La Poire

Façon tarte aux poires vanillées, crème légère aux calissons, pointe de caramel beurre salé

~~~

Le Praliné

Notre chou façon Paris-Brest à la noisette

~~~

Le Baba

Baba au rhum antillais à l'exotique ananas Victoria, passion et coco

Sélection de Fromages affinés sélectionnés par Arnaud - Supplément : 12 €

Menu Enfant (-10 ans) 20 €

Viande ou Poisson du Marché
et sa garniture

~ ~

Fondant au Chocolat

Vous séjournerez à l'hôtel

Désirez diner à notre table tous les soirs

Sachez que notre chef propose
chaque soir un menu du jour différent

Ce menu est disponible uniquement sur réservation

N'hésitez pas à le réserver auprès de notre équipe

Au-delà de 10 personnes, le menu unique de votre choix, sera servi à l'ensemble de la table

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Origine de nos produits :

Nos viandes : France et Union Européenne

Nos Fruits & Légumes : La petite Guillaine « chez Olivier », producteur local (L'Isle-Sur-La-Sorgue)

