



Le jeune chef de cuisine Alexandre Loisel natif de Boulbon - passage chez Mazzia à Marseille, Darroze à Paris, Viel à l'Oustau de Baumanière - a rejoint La Bastide.

La Bastide de Boulbon has invited the young chef Alexandre Loisel, born in Boulbon, stint at Mazzia in Marseille, Darroze in Paris and Viel at Baumanière.

Uniquement sur réservation, only on reservation

Diner : Menu 39 € en trois étapes (3 courses)

Diner : Menu 59€ en quatre étapes (4 courses)

Menu du jeudi 30 janvier au dimanche 9 février 2025 inclus
From January 30 to February 9 included

Entrée

Courge rôtie au chèvre fumé

Starter

Roasted squash with smoked goat cheese

Plat

Poitrine de cochon du Ventoux confite

Purée de panais, jus corsé

ET / OU

Filet de bar sauvage des côtes bretonnes (+8 €)

Fondue de poireaux, émulsion iodée

Main course

Slow-cooked Ventoux pork belly,

Parsnip cream, strong sauce

AND / OR

Wild Brittany sea bass fillet (+8 €)

Link fondue and iodized emulsion

Dessert

Autour des agrumes

Dessert

Around citrus

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €