



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 samedi 15 au dimanche 23 février 2025 inclus
From February 15 to 23 included

Entrée

Carpaccio de légumes racines,
Crème fumée, huile verte

Starter

*Root vegetable carpaccio,
Smoked cream, green oil*

Plat

La canette x poulet, compression de céleri, jus de volaille truffé

ET / OU

Noix de Saint-Jacques de Normandie (+8 €)
Fondue de poireaux, beurre nantais

Main course

Roasted duckling & chicken, vacuum-compressed celery, truffled poultry jus

AND / OR

Normandy scallops, leek fondue, white butter

Dessert

Autour des fruits exotiques

Dessert

Around exotic fruits

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €