



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.

Menu Saint Valentin en 4 étapes

Le foie gras

Juste poêlé, purée de topinambour fumée et jus de volaille au Tandoori

La coquille Saint Jacques de Normandie

Snackée à l'unilatérale, fondue de poireaux, et beurre nantais

Le filet de veau du Limousin

Servi rosé, purée de pomme de terre fumée et jus corsé

Le fruit de la passion

En mousse , meringue à la noix de coco, et glace à la mangue



Supplément Fromages 8 €
Fromage d'ici ou d'ailleurs



69 € / personne uniquement sur réservation

Hotel de la Bastide - 1 Chemin de la Lône 13150 BOULBON—04.90.93.11.11