



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 5 au dimanche 22 décembre 2024 inclus

From December 5 to December 22 included

Entrée

Courge rôtie au chèvre fumé

Starter

Roasted squash with smoked goat cheese

Plat

Sèche confite dans son encre

Crème de chou-fleur

Main course

*Cuttlefish confit in its ink,
cauliflower cream*

OU /OR - ET/AND

Filet de Taureau AOP de Camargue (+8 €)

Déclinaison de carottes,

Main course

*Camargue AOP bull tenderloin (+8€)
carrot variations*

Dessert

Autour du fruit exotique

Dessert

Around exotic fruit

.....

Supplément Fromage 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €