



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.

du jeudi au lundi

Diner Menu 39€/personne

Uniquement sur réservation

From Thursday to Monday

Diner Menu 39€ /person

Only on reservation

Menu de la semaine du jeudi 4 au mardi 9 juillet inclus

From July 4 to 9 included

Entrée

Haricots verts de Provence, mousse Stracciatella

Starter

Green beans from Provence, Stracciatella mousse

Plat

Dos de merlu du Pays basque en ballotine,

Crème de petits pois de Provence,

émulsion iodée.

Hake fillet

Pea cream from Provence,

iodized emulsion.

OU

Filet de taureau AOP de Camargue, jus corsé (+8 €)

Déclinaison de courgettes

Main course

Fillet of Camargue bull, strong juice (+8€)

Variation of zucchini

Dessert

Autour de la pêche

Dessert

Around peach

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €