



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 8 au lundi 12 février inclus***

***From February 8 to 12***

**Entrée**

Courge rôtie au chèvre frais et fumé

***Starter***

*Rosted pumpkin with smoke cottage cheese*

**Plat**

Filet de taureau AOP de Camargue et son jus corsé

Déclinaison de carottes

***Main course***

*Bull fillet and variation of carrots*

*it's bull sauce.*

**OU**

Saint Jacques de Normandie,

Fondue de poireaux au curry breton

Beurre blanc au tandoori

***Main course***

*Scallops shell, Leek fondue, white butter*

**Dessert**

Autour de la pomme

***Dessert***

*Around apple*

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

*Cheese in addition 8 €*