



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 10 au lundi 14 juillet 2025 inclus

From July 10th to 14th included

Entrée

Fleur de courgette farcie à la brousse de brebis
et épices douces

Starter

*Zucchini flower with goat cottage cheese,
Sweet spices*

Plat

Gambas rôties +8 €
Compression de fenouil
Sauce XO

*Roasted prawns + 8€
with fennel, sauce XO*

OU, ET - OR, AND

Poitrine de cochon du Ventoux,
Semoule à la fleur d'oranger, jus corsé

Main course

*Pork belly, strong juice
Orange blossom semolina*

Dessert

Autour de la pêche

Dessert

Around peach

.....

Supplément Fromage 8 €
Fromage d'ici ou d'ailleurs
Cheese in addition 8 €