



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 12 au lundi 16 juin 2025 inclus

From June 12t to June 16th included

Entrée

Fleur de courgette farcie au chèvre frais

Jus d'agrumes

Starter

Zucchini flower with goat cottage cheese,

Citrus juice

Plat

Dos de lieu noir

Compressé de fenouil

Emulsion iodée

Pollock fillet

with fennel , iodized emulsion

OU, ET - OR, AND

Epaule d'agneau confite, +8 €

Crème de petits pois, jus corsé

Main course

Confit shoulder of lamb +8€

Peas cream, strong juice

Dessert

Autour de la fraise

Dessert

Around strawberry

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €