



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 18 avril au lundi 22 avril inclus

From April 18 to 22 included

Entrée

Asperges de la Famille Scardigli en 2 façons cuite et crue
Beurre nantais

Starter

*Asparagus in two ways, cooked and raw,
white butter*

Plat

Bar des Côtes Bretonnes
Crème de petits pois et petit pois de Provence
Jus de poisson du Chef,
*Bass fillet from Brittany
Fresh peas cream from Provence, Chef's fish juice.*

OU

Volaille fermière de Manduel de la famille Baeza
Purée de pommes de terre fumée au romarin.

Main course

*Free-range chicken
and mashed potatoes smoked with rosemary.*

Dessert

Comme une tarte au citron

Dessert

Like a lemon pie

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €