



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 de la semaine du jeudi 19 au lundi 23 juin inclus

From June 19 to 23 included

Entrée

Tomate Coeur de Provence
caramélisée au basilic, crème fumée

Starter

*Caramelized tomatoe from Provence
with basilic, smoked cream*

Plat

Lotte de Bretagne en médaillon (+ 8 €)

Haricots verts de Provence,
Beurre blanc safrané

Monkfish fillet, (+ 8€)

*Green beans from Provence,
White butter with saffron*

OU, ET, OR, AND

Pintade rôtie,

Semoule à la fleur d'oranger, émulsion Suprême

Main course

Roast guinea fowl breast, +8€

Orange blossom semolina

Supreme emulsion

Dessert

Autour de l'abricot

Dessert

Around apricot

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €