



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

Menu 39 € en trois étapes (3 courses)

Menu 59€ en quatre étapes (4 courses)

Menu de la semaine

***du vendredi 20 au lundi 30 décembre inclus,
le restaurant est fermé les 24 et 25 décembre
Menu week from December 20 to 30 included.***

Entrée

Œuf cuit à basse température,
Topinambour, émulsion vin jaune

Starter

*Egg cooked low temperature,
Jerusalem artichoke, vin jaune emulsion*

Plat

Noix de Saint-Jacques de Normandie (+8 €)
Chou-fleur rôti et beurre nantais

OU

Chapon de l'Ardèche
Pressé de pomme de terre, jus de volaille truffé

Main course

Scallops shell

Roasted cauliflower, white butter

OR

*Ardèche capon,
Pressed potatoes, truffled poultry jus*

Dessert

Autour du chocolat

Dessert

Chocolate variations

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €