



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 Dimanche , from Thursday to Sunday

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 28 au dimanche 1er décembre 2024 inclus

From November 28 to December 1 included

Entrée

Comme une soupe à l'oignon

Starter

Like an onion soup

Plat

Epaule d'agneau confite, jus corsé
gratin Dauphinois

Main course

*Candied lamb shoulder, strong sauce
gratin Dauphinois*

OU /OR

Saint-Jacques de plongée, crème de potimarron (+8 €)
emulsion supreme,

Main course

*Scallops shells, pumpkin cream (+8€)
with suprême emulsion*

Dessert

Autour de la poire

Dessert

Around Pear

.....

Supplément Fromage 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

Cheese in addition 8 €