



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 29 mai au lundi 2 juin 2025 inclus**  
**From May 29th to June 2nd included**

**Entrée**

Fleur de courgette farcie au chèvre frais

Jus d'agrumes

**Starter**

*Zucchini flower with goat cottage cheese,*

*Citrus juice*

**Plat**

Dos de cabillaud

Crème de petit pois et petit pois de Provence +8 €

Beurre Nantais

*Cod fillet*

*Cream pea and fresh peas from Provence +8€*

*White butter*

**OU, ET - OR, AND**

Magret de canard, sauce aigre douce,

Mousseline de patates douces

**Main course**

*Duck breast, strong juice*

*Sweet potato mousseline*

**Dessert**

Autour de l'abricot

**Dessert**

Around apricot

.....

Supplément Fromages 8 €

Fromage d'ici ou d'ailleurs

*Cheese in addition 8 €*