



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 31 juillet au lundi 4 août 2025 inclus

From July 31st to August 4th included

Entrée

Fleur de courgette farcie à la brousse de brebis
et épices douces

Starter

*Zucchini flower with goat cottage cheese,
Sweet spices*

Plat

Dos de Lieu noir
Haricots verts de Provence, émulsion iodée

Main course

*Black Pollock fish with green beans
Iodized emulsion*

OU, ET - OR, AND

Filet de bœuf +8 €
Mousseline de Pommes de terre fumées au romarin
Jus corsé

Main course

*Beef fillet + 8€
Smoked potatoes mousseline with rosemary
Strong juice*

Dessert

Autour de la pêche

Dessert

Around peach

.....

Supplément Fromage 8 €
Fromage d'ici ou d'ailleurs
Cheese in addition 8 €