



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 7 au lundi 11 août 2025 inclus

From August 7th to 11 included

Entrée

Haricots verts de Provence à la flamme,
mousse Straciatella

Starter

Flame-cooked green beans, Straciatella mousse

Plat

Dos de cabillaud + 8€
Compression de fenouil et beurre nantais

Main course

Cod fillet +8€
Fennel compression, white butter

OU, ET - OR, AND

Pintade rôtie,
Déclinaison de carottes
Jus corsé

Main course

*Roast guinea fowl
Variation of carrots
Strong juice*

Dessert

Autour de l'abricot

Dessert

Around apricot

.....

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