



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 mardi**

**Diner Menu 39€/personne**

Uniquement sur réservation

**From Thursday to Tuesday**

**Diner Menu 39€ /person**

*Only on reservation*

**Menu de la semaine du jeudi 25 au mardi 30 juillet inclus**

**From July 25 to 30 included**

**Entrée**

Haricots verts de Provence, mousse stracciatella

**Starter**

*Green beans from Provence, Stracciatella mousse*

**Plat**

Dos de merlu du Pays basque,  
Crème de cocos et cocos de Provence  
Beurre nantais

**Main course**

*Hake fillet*

*White beans from Provence, white butter*

OU

Double côte de veau, jus corsé (+8 €)  
Purée de pommes de terre fumée au romarin

**Main course**

*Double veal chop, strong juice, (+8€)  
Smoked mashed potatoes with rosemary*

**Dessert**

Autour de la framboise

**Dessert**

*Around raspberry*

.....

Supplément Fromages 8 €  
Fromage d'ici ou d'ailleurs

*Cheese in addition 8 €*