



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 8 au lundi 12 mai 2025 inclus
From May 8 to 12 included

Entrée

Asperges vertes de Provence, en 3 textures
Veloutée, snackée, crue

Starter

*Green asparagus from provence,
Velouté, cooked and raw,*

Plat

Canard et poulet en chimère
Garniture printanière,
Jus de volaille corsé

OU / ET

Filet de Maigre de ligne des Sables d'Olonne +8 €
Crème de petits pois et petits pois frais de Provence

Main course

*Poultry duo duck and chicken
Spring vegetables*

AND / OR

*Meagre fish +8€
Peas cream and peas from Provence*

Dessert

Autour de la fraise

Dessert

Around strawberry

.....

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