



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 €*