

OCTOBRE 2023

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 85

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 95

AU JARDIN DE LA BASTIDE 105

ENTRÉE

Cèpes cuisinés à la minute, groseilles et tanaisie	36
Lotte marinée, pommes de terre nouvelles sur le grill, aioli léger	38
Courge du jardin, chataigne croustillante et capucine	38

PLAT

Noix de Saint-Jacques rôties, cresson et kaki	48
Canard colvert en cocotte, betteraves et coings	48
Risotto au safran, poutargue de Martigues	46

FROMAGE

D'ici, frais et affinés, mesclun	24
----------------------------------	----

DESSERT

Poire rôtie, céleri, sorbet à la livèche	24
Amandes d'Alexandre torréfiées, cardamome verte et café*	24
Baba aux agrumes, crème mi-montée au poivre de timut	24

Prix nets en euro, taxes et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Le restaurant de la Bastide de Moustiers ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de leurs viandes.

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

ICI
DANS NOTRE POTAGER
ON SÉLECTIONNE,
ON SÈME ET REPIQUE,
ON AMENDE PUIS ON PLANTE,
ON ARROSE ET ON DÉSHERBE...
POUR ENFIN RÉCOLTER
D'INNOMBRABLES VARIÉTÉS
DE TOMATES,
D'AUBERGINES, DE COURGETTES,
DE BASILICS, CHICORÉES
ET SALADES...
QUI AGRÉMENTENT
CHACUN DE NOS PLATS

OCTOBER 2023

STARTER+MAIN+DESSERT 85

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 95

AU JARDIN DE LA BASTIDE 105

STARTER

Minute cooked ceps, redcurrant and tansy	36
Marinated monkfish, early potatoes on the grill, light aïoli	38
Gourd from our garden, crispy chestnuts and nasturtium	38

MAIN

Roasted sea scallops, watercress and persimmon	48
Mallard duck in a cocotte, beetroots and quince	48
Saffron risotto, bottarga from Martigues	46

CHEESE

Local, fresh & matured, mixed salad	24
-------------------------------------	----

DESSERT

Roasted pear, celery and celeriac, lovage sorbet	24
Torrefied Alexandre almonds, green cardamom and coffee*	24
Citrus baba, lightly whipped cream with timut pepper	24

Net prices in euro, taxes and service included. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. The restaurant La Bastide de Moustiers and its suppliers guarantee the French origin of their meats.

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS

HERE
IN OUR GARDEN
WE SELECT,
WE SOW AND WE PRICK OUT,
WE ENRICHES THEN WE PLANT,
WE WATER AND WE WEED...
TO FINALLY HARVEST
COUNTLESS VARIETIES
OF TOMATO,
AUBERGINE, COURGETTE,
BASIL, CHICORY
AND SALAD...
THAT BRIGHT UP
ALL OUR DISHES