

SEPTEMBRE 2022

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 75

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 85

AU JARDIN DE LA BASTIDE 95

ENTRÉE

Aubergine et pourpier de notre jardin, quinoa rouge soufflé	36
Gnocchi de pomme de terre, premières girolles et cresson	36
Chanvre torréfié, courges du potager, algues et poutargue	36

PLAT

Pigeon sur la braise, céleri rave et poire Guyot	48
Maigre de Méditerranée grillé, maïs rôti et huître	48
Cookpot de millet sauvage, légumes d'un minestrone, basilic pilé	44

FROMAGE

D'ici, frais et affinés, mesclun d'herbes et salades	18
--	----

DESSERT

Figues de notre domaine rôties et crues, pain de campagne	22
Café*, praliné noisettes et hibiscus	22
Baba à la vieille prune, glace aux trois vanilles*	22
Glaces et sorbets*	16

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