



NOVEMBRE 2022

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 75

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 85

AU JARDIN DE LA BASTIDE 95

ENTRÉE

Poisson de pêche locale mariné, pois chiches de Haute-Provence et capucine	36
Pâtes fraîches, cèpes rôtis au jus	36
Courges du jardin, poutargue de Martigues, bouillon léger	36

PLAT

Dos de cerf au cade de nos montagnes, panais et coing confit	48
Noix de Saint Jacques dorées, cime di rapa et kaki	48
Petit épeautre de Gisèle Taxil, chanterelles jaunes du pays et poirettes	44

FROMAGE

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

DESSERT

Composition pamplemousse, brousse de brebis, granité Campari	22
Tout chocolat*, feuilles et fruits du câprier	22
Pomme chantecler fondante, noix fraîches et pain rassis	22

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