



AVRIL 2026

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 95

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

ENTRÉE

Légumes primeurs mijotés, bouillon de poule et olives de nos vergers	38
Mulet de Méditerranée à peine saisi, asperge blanche et poutargue	42
Artichaut de Provence cuits et crus, hydromel et seiche	36

PLAT

Saint-pierre de nos côtes nacré, ail des ours et petits pois	48
Longe de veau à la cheminée, asperges vertes et estragon	48
Agnolotti de morilles, pomme de terre mitraille et bourgeon de pin	46

FROMAGE

D'ici, frais et affinés, mesclun de notre potager	22
---	----

DESSERT

Composition rhubarbe, sorbet des épiluchures et granité chèvre	24
Café de notre Manufacture et sarrasin	24
Fraises de pays à l'huile d'olive, soufflé à la riquette	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.

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



APRIL 2026

STARTER+MAIN+DESSERT 95

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

STARTER

- Simmered early vegetables,
chicken broth and olives from our grove 38
- Lightly-seared mullet from Méditerranée,
white asparagus and bottarga 42
- Raw and cooked artichokes from Provence,
hydromel and cuttlefish 36

MAIN

- Pearly John Dory from our coasts,
wild garlic and green peas 48
- Loin of veal in the fireplace, green asparagus and tarragon 48
- Morel agnolotti, tiny potatoes and pine buds 46

CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Rhubarb composition, peel sorbet and goat cheese granité 24
- Coffee from our Manufacture and buckwheat 24
- Strawberries from our region with olive oil,
wild rocket soufflé 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.

HERE
IN OUR GARDEN
WE SELECT,
WE SOW AND WE PICK OUT,
WE ENRICH 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