

JUIN 2026

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 95

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

ENTRÉE

-  Légumes primeurs au sautoir, capucine pilée au mortier 38
- Pagre à peine cuit, feuilles d'oseille, réduction de cerise 42
-  Fleur de courgette farcie, nage de coquillages 36

PLAT

- Saint-pierre de nos côtes à la meunière, 48
-  épinard malabar et petits pois
- Pintade de Cyril au barbecue, 48
-  pommes grenaille et girolles au jus
- Raviole d'artichaut, 46
-  menthe et chèvre de la ferme Mistral

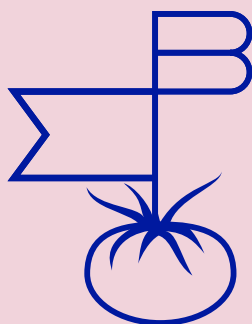
FROMAGE

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

DESSERT

- Composition rhubarbe, marmelade de framboise et streusel 24
- Vanille de Sambava croustillante et glacée, 24
- fromage blanc, praliné amande et vanille
-  Tarte fine à la pêche, granité au vin rosé and stévia 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



PLAT RÉALISÉ AVEC CE QUE NOTRE POTAGER NOUS OFFRE

JUNE 2026

STARTER+MAIN+DESSERT 95

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

STARTER

-  Seared vegetables from our garden, mortal crushed nasturtium 38
-  Lightly cooked red porgy, sorrel leaves, cherry reduction 42
- Stuffed courgette flower, shellfish nage 36

MAIN

-  John Dory from our coasts «à la meunière», malabar spinach and green peas 48
-  Cyril Guinea fowl in the fireplace, tiny potatoes and girolles with jus 48
-  Artichoke, goat cheese from Mistral farm raviole 46

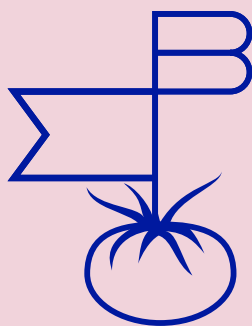
CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Rhubarb composition, raspberry marmelade and Streusel 24
- Crispy and frozen vanille from Sambava, fromage blanc, almond and vanilla praline 24
-  Peach tart, rosé wine granité and stevia 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



DISHES CREATED WITH PRODUCTS COMING FROM OUR GARDEN