

JUILLET 2026

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 95

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

ENTRÉE

-  Légumes d'été au sautoir et d'autres grillés, coriandre fraîche 38
-  Saint-pierre à peine cuit, feuilles d'oseille, réduction de cerise 42
- Fenouil en fins copeaux à cru, anchois marinée et girolles 36

PLAT

-  Rouget de Méditerranée, caillette provençale, blette fondante, soupe de poisson de roche 48
-  Agneau de pays au barbecue, aubergine farcie et pourpier d'été 48
-  Raviole d'artichaut, agastache et chèvre de la ferme Mistral 46

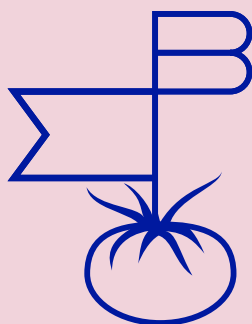
FROMAGE

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

DESSERT

- Cookpot d'abricots de Provence, miel de lavande et arlette 24
- Vanille de Sambava croustillante et glacée, fromage blanc, praliné amande et vanille 24
-  Soufflé pêche et verveine 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



JULY 2026

STARTER+MAIN+DESSERT 95

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

STARTER

-  Summer vegetables two ways, fresh coriander 38
-  Lightly cooked John Dory, sorrel leaves, cherry reduction 42
- Raw fennel shavings, marinated anchovy and girolles 36

MAIN

-  Red Mullet from Méditerranée, Provence caillette, tender Swiss chard, rock fish soup 48
-  Local lamb smoked on the fireplace, stuffed eggplant and summer purslane 48
-  Artichoke, wild rocket and goat cheese from Mistral farm raviole 46

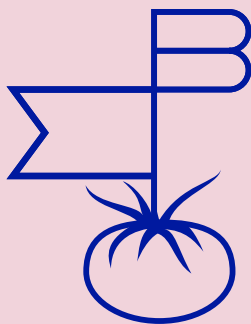
CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Cookpot of apricots from Provence, lavender honey and arlette 24
- Crispy and frozen vanille from Sambava, fromage blanc, almond and vanilla praline 24
-  Peach and verbena 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



DISHES CREATED WITH PRODUCTS COMING FROM OUR GARDEN