

AOUT 2026

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 95

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

ENTRÉE

-  Légumes au sautoir et d'autres au grill, prune, jus réduit 38
Loup sur la braise, tomate et basilic de nos jardins 42
-  Anchois de Méditerranée légèrement fumés, courgette, sabayon à la tagète 38

PLAT

-  Saint Pierre de nos côtes nacrée, haricots verts, amande et Poutargue de Martigues 48
-  Agneau de Sisteron au barbecue, aubergine farcie et pourpier 48
- Pâte imprimée à la truffe, légumes rôtis, petit épeautre et bouillon de poule vinaigré 46

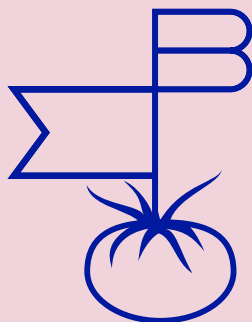
FROMAGE

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

DESSERT

- Cookpot d'abricots de Provence, miel de lavande et arlette 24
- Tarte aux chocolat de notre Manufacture à Paris, granité au grué de cacao 24
- Soufflé aux figues de Pays, glace aux feuilles de figuier 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.



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

AUGUST 2026

STARTER+MAIN+DESSERT 95

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

STARTER

-  Seared and grilled vegetables, plum, reduced jus 38
-  Bass on the embers, tomato and basil from our garden 42
- Lightly smoked anchovies from Mediterranean, courgette, marigold zabaglione 38

MAIN

-  Pearly John Dory from our coasts, green beans, almond and Bottarga from Martigues 48
-  Lamb from Sisteron in the fireplace, stuffed aubergine and purslane 48
- Summer truffle printed pasta, roasted vegetables and vinegar chicken broth 46

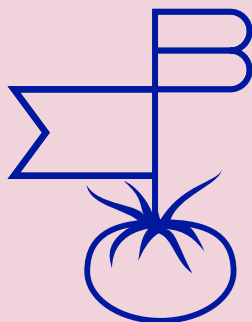
CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Cookpot of apricots from Provence, lavender honey and arlette 24
- Chocolate tart, cocoa nib granité 24
- Local fig soufflé, fig tree leaf ice cream 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