



OCTOBRE 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
-  Mulet de Méditerranée à peine saisi, 38
- ajo blanco d'amande et chou kale.

PLAT

-  Rouget de nos côtes, 48
- courge longue de nice et agastache
-  Poitrine de pigeonneau au barbecue, 48
- pomme grenaille revenu au lard paysan et sauce salmis
- Pâte imprimée à la truffe, légumes rôtis, 46
- bouillon de poule vinaigré

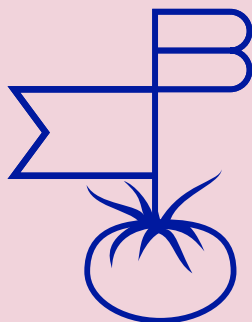
FROMAGE

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

DESSERT

- Pommes confites, fin biscuit à l'huile d'olive, 24
- sorbet aux herbes fraîches
- Tarte au chocolat de notre Manufacture à Paris, 24
- granité au grué de cacao
- Soufflé aux figes 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



OCTOBER 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
- Barely seared Mediterranean mullet, almond ajo blanco and kale 38

MAIN

-  Red Mullet, squash from Nice and agastache 48
-  Pigeon breast in the fireplace, grenaille potatoes cooked in bacon and salmis sauce 48
- Summer truffle printed pasta, roasted vegetables and vinegar chicken broth 46

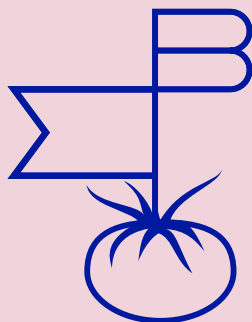
CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Confit apple, olive oil biscuit and fresh herb sorbet 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