LA BASTIDE
MOUSTIERS

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

Maquereau légèrement fumé, trévise et betterave 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

Risotto aux champignons des bois, capucine 46

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 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.

DUCASSE HOSPITALITE

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

LA BASTIDE
MOUSTIERS

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
Lightly smoked mackerel, red treviso and beetroot	42
Barely seared Mediterranean mullet, almond ajo blanco and kale	38

MAIN

Red Mullet, sqaush from Nice and agastache	48
Pigeon breast in the fireplace, grenaille potatoes cooked in bacon and salmis sauce	48
Woodland mushrooms risotto, nasturtium	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.

DUCASSE HOSPITALITE

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