

LA BASTIDE

Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche,
d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

Noël Berard et ses équipes

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, taxes et service compris.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220

Joassan Frères, Revest du Bion 04150

Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Gaec Lou Miss, Meyreuil 13590

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800

Côté Fish, Le Grau-du-Roi 30240

Château Castillonne, Saint-Guilhem-le-Désert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460

Un Coin de Jardin, Robion 84440

Roland Tranchimand, Lacoste 84480

Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570

Sandrine Faucou, Vachères 04110

Patrick Agnel, Bonnieux 84480

La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200

Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370

Moulin Dauphin, Cucuron 84160

Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Cultivateurs de Sens, Ventabren 13122

Virgile Bourgue, 84480 Bonnieux

La forêt Gastronomique, Forcalquier 04300

Jerôme Galis, Uchaux 84100

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220

Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160

Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.

6€ par personne.



MENU MARAÎCHERS

Choux rave de pays en salade, haricots blancs à la coriandre,
brousse du Rove et coulis d'amande aillé

Asperge blanche pochée au lait de chèvre citronné,
morilles farcies de petit épeautre et voile de Condrieu

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l'huile d'aneth, beignets d'anguilles
Supplément de 32 €

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale

Soufflé vapeur à l'artichaut, légumes printaniers à la sauge, jus de barigoule mousseux

Fromages de Provence

Fraises de Bonnieux juste cuites, crème prise d'amande et stévia,
nuage de choux-fleurs anisé

Menu à 175 €

La sélection de notre sommelier 85 €

L'accord sans alcool 65 €

MENU LUBERON

Crevettes roses de Méditerranée aux sucs de carapace, riz au lait de chèvre
et poireaux confits à la mélisse

Asperge verte du Vaucluse, jus de cochon et betterave fumée aux herbes du jardin,
émulsion de capucine

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l'huile d'aneth, beignets d'anguilles
Supplément de 32 €

Rouget de roche confit, assaisonné au vinaigre de laurier,
petits Bruxelles garnis de daube provençale

Agneau de Sisteron grillé, coulis de petits pois et asperges blanches condimentées,
consommé infusé à la marjolaine

Fromages de Provence

Glace à l'olive noire de Nyons, chocolat en textures, olives confites

Menu à 195 €
La sélection de notre sommelier 85 €
L'accord sans alcool 65 €