

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.

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 nées, élevées et abattues en France.

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

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

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

Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240

Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 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

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220

Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

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

Fleur de courgette en salade de légumes crus et cuits à la menthe

2023 AOP Saint-Joseph, G & J Bott

Haricots verts de Cheval-Blanc, amande abricot melon concombre comme un vol au vent

2024 AOP Châteauneuf du pape, Domaine Tour Saint Michel

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2020 AOP Beaune, Clos Saint Désirée, Rodolphe Demougeot

(supplément de 32€)

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

2023 AOP Rully, 1er cru Grésigny, Domaine Ninot

Fenouil cuit en papillote, soupe de légumes méditerranéenne, tomate et olive, en trois déclinaisons

2022 AOP Auxey-Duresses, Très Vieilles Vignes, Alain Gras

Fromages de Provence

2023 AOP Vacqueyras, Domaine Trélus

Figue farcie de pêche de vigne, émulsion au vin de feuilles de figuier et sorbet à la tagète passion

NV AOP Champagne, Royal Réserve Rosé, Philipponnat

Menu à 165€

La sélection de notre sommelier 85€

MENU LUBERON

Truite de la Sorgue juste confite, salade de lentille et socca, sabayon froid à l'oseille du jardin

2023 AOP Touraine, Ancrage, Domaine les Quatre Piliers

Escargots de Roussillon au pastis, carotte à la poutargue, estragon du Mexique

2022 Vin de France, Stella Ducit, I.Ferrando

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2020 AOP Beaune, Clos Saint Désirée, Rodolphe Demougeot

(supplément de 32€)

Langoustine de méditerranée nacrée, fenouil et pêche au basilic

2022 AOP Savigny-lès-Beaune, Domaine de la Vougeraie

Pigeon de Sarrians grillé, navet au lait de chèvre et marjolaine, farce à gratin

2015 AOP Gigondas, Confidentiel, Domaine Montirius

Fromages de Provence

2023 AOP Vacqueyras, Domaine Trélus

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites

1980 AOP Maury, Mas Amiel

Menu à 185€

La sélection de notre sommelier 95€