



20 & 21 AVRIL 2025

MENU DE PÂQUES

150€

Asperges vertes de Provence,
pissenlit de notre potager

Cookpot de millet de Gisèle Taxil,
primeurs de Printemps au naturel, pistou des fanes

Chevreau à la cheminée,
petits pois, riquette du jardin

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun

Composition rhubarbe,
glace au thé à la rose

Prix nets en euro, taxes et service compris. Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 en date du 17.12.2002, Le restaurant de la Bastide de Moustiers ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de ses viandes.



APRIL 20 & 21, 2025

EASTER MENU

150€

Green asparagus from Provence,
dandelion from vegetables garden

Cookpot of Gisèle's millet,
spring vegetable in their natural way, top pesto

Young goat in the fireplace,
peas, riquette from the garden

Local cheese, fresh and matured, mixed salad leaves

Rhubarb composition,
rose tea ice cream

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.