

FOURNA

4 BRINS 98

AU COEUR DU TERROIR
Tomates de plein champ
burratina, jus de green zebra et sorbet au basilic

GOURMANDISE D'UN SUD À L'AUTRE
Foie frais et magret de canard de chez Robert Dupérier, navet

LA TRADITION REVISITÉE
Maigre doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de roche relevé
d'une rouille
ou
DANS LE PRÉ
Filet de veau à la braise, aubergines et sarriette, girolles acidulées

SOUVENIR D'ENFANCE
Cacahuètes de Soustons
caramel au beurre salé et crème glacée pure vanille de Tahiti

GLYCINE

5 BRINS 128

AU COEUR DU TERROIR
Tomates de plein champ
burratina, jus de green zebra et sorbet au basilic

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE
Thon rouge d'Olivier Bardoux mariné à la népita
velours de ventrèche, concombre et radis

LE BATEAU DE THIERRY
Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires

LES SOUS-BOIS
Pigeon cuisiné en cocotte, haricots verts croquants et cèpes

FRAGANCE PROVENÇALE
Cerises de Nadège, fleurs de sureau et gavotte

CHÊNE

PRENDRE DU PLAISIR PASSE AUSSI PAR L'ETONNEMENT, NOUS VOUS INVITONS
DONC A VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE EN 7 BRINS...

168

CARTE

ENTRÉES

JARDIN DE PROVENCE 32
Courgettes de Roquebrune cuites et crues, sardine grillée et agrumes

AU COEUR DU TERROIR 34
Tomates de plein champ, burratina, green zebra et sorbet au basilic

GOURMANDISE D'UN SUD À L'AUTRE 36
Foie frais et magret de canard de chez Robert Dupérier, navet

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 38
Thon d'Olivier Bardoux, velours de ventrèche, concombre et radis

PLATS

LE BATEAU DE THIERRY 48
Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires

LA TRADITION REVISITÉE 46
Maigre doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de roche relevé
d'une rouille

DANS LE PRÉ 47
Filet de veau à la braise, aubergines et sarriette, girolles acidulées

LES SOUS-BOIS 49
Pigeon cuisiné en cocotte, haricots verts croquants et cèpes

FROMAGES ET DESSERTS

LA LAITERIE (SUPPLÉMENT MENU 15) 19
Sélection de fromages frais et affinés de notre région

LE VERGER 19
Pamplemousse rose
croustillant de petit épeautre et menthe bergamote

FRAGANCE PROVENÇALE 22
Cerises de Nadège, fleurs de sureau et gavotte

SOUVENIR D'ENFANCE 21
Cacahuètes de Soustons, caramel au beurre salé et vanille de Tahiti

BERGERIE

68

68 HORS BOISSONS / 88 BOISSONS COMPRISES (2 VERRES DE VINS, 1 EAU, 1 CAFÉ OU THÉ)
UNIQUEMENT AU DEJEUNER HORS SAMEDI ET DIMANCHE

JARDIN DE PROVENCE
Courgettes de Roquebrune cuites et crues, sardine grillée et agrumes



LA TRADITION REVISITÉE
Retour de pêche doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de
roche relevé d'une rouille

ou

DANS LE PRÉ
Cochon de la ferme Abotia à la braise
aubergines et sarriette, girolles acidulées



LE VERGER
Pamplemousse rose
croustillant de petit épeautre et menthe bergamote