

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

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
Rouget à la flamme
concombre parfumé à l’agastache et kumquat confit
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 MÉDITERRANNÉENNE
Thon rouge d’Olivier Bardoux mariné à la népita
velours de ventrèche, poivron vert 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
FRAGRANCE 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...

CARTE
ENTRÉES
JARDIN DE PROVENCE
Courgettes de Roquebrune cuites et crues, sardine grillée et agrumes
32
AU COEUR DU TERROIR
Tomates de plein champ, burratina, green zebra et sorbet au basilic
34
GOURMANDISE D’UN SUD À L’AUTRE
Rouget à la flamme, concombre parfumé à l’agastache et kumquat
36
FRAÎCHEUR MÉDITERRANNÉENNE
Thon rouge d’Olivier Bardoux mariné à la népita, poivron vert et radis
38
PLATS
LE BATEAU DE THIERRY
Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires
48
LA TRADITION REVISITÉE
Maigre doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de roche relevé d’une rouille
46
DANS LE PRÉ
Filet de veau à la braise, aubergines et sarriette, girolles acidulées
47
LES SOUS-BOIS
Pigeon cuisiné en cocotte, haricots verts croquants et cèpes
49
FROMAGES ET DESSERTS
LA LAITERIE (SUPPLÉMENT MENU 15)
Sélection de fromages frais et affinés de notre région
19
LE VERGER
Pamplemousse rose
croustillant de petit épeautre et menthe bergamote
19
FRAGRANCE PROVENÇALE
Cerises de Nadège, fleurs de sureau et gavotte
22
SOUVENIR D’ENFANCE
Cacahuètes de Soustons, caramel au beurre salé et vanille de Tahiti
21