

Bergerie



Moules « Giol » de la baie des Tamaris
à la braise, brocolis & safran du Var

-

Merlu de Méditerranée
rôti, carottes fanes, sabayon à l'orange et épices douces

ou

Filet mignon de cochon fermier
façon Wellington, navets cuits et crus, jus perlé

-

Chocolat grand cru Caraïbes et praliné
mi-cuit 'soufflé', sorbet cacao

2 verres de vin Aoc Côtes de Provence
Eau plate ou gazeuse
Café ou thé

68 €

Servi au déjeuner du mercredi au vendredi

Prix nets - service compris

Au coeur du terroir Varois ...

Foie frais de canard de Robert Dupérier
rôti au panais et choux de Bruxelles

-

Huîtres « Giol » de la baie des Tamaris
pochée & tartare, panais, genièvre et caviar Baerii

-

Cèpes confits à l'huile d'olive
carpaccio, bouillon concentré

-

Retour de pêche du bateau "le Lolo"
poché-snacké, fenouil, jus boui-abaisso

-

Pigeon de Racan
le suprême rôti, la cuisse confite, salsifis & coques

-

Fromages sélectionnés par Julien Bertin

-

Figues violettes de Pays
rôtie, fraîches & sèches, poivre de Sarawak, vieux balsamique de Modène

-

Noisettes
torréfiées, cacao, crème glacée

4 Actes 98 € | 6 Actes 128 €

Prix nets, service compris



Dîner du réveillon de Noël - Samedi 24 décembre
Déjeuner de Noël - Dimanche 25 décembre 2022



Huîtres « Giol » de la baie des Tamaris
chou-fleur et caviar Baeri

-

Royale de volaille de la ferme des Gallinettes
marrons et truffes

-

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
topinambours et agrumes

-

Chateaubriand de bœuf charolais à la braise
salsifis, jus d'une daube provençale

-

Fromage fermier truffé, affiné par nos soins

-

Bûche au chocolat
comme on l'aime à Noël...

140 €

Prix nets - Service compris



Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre - Samedi 31 décembre 2022
Dîner musical animé par Raphaël

Caviar Baeri, agatha légèrement fumée

-

Langoustine de Loctudy juste raidie à la braise, agrumes et coriandre

-

Pot-au-feu de racines d'hiver aux truffes de pays

-

Noix de Saint-Jacques de plongée dorées, velouté de cresson sauvage

-

Suprême de grouse rôti, la cuisse confite, chou rouge

-

Brie de Meaux fermier truffé

-

Granité de pomelos et safran varois

-

Chocolat grand cru Caraïbes, café & praliné

230 €

Prix nets - Service compris



Déjeuner du jour de l'an
Dimanche 01 janvier 2023

Langoustine de Loctudy juste raidie à la braise, agrumes et coriandre

-

Pot-au-feu de racines d'hiver aux truffes de pays

-

Noix de Saint-Jacques de plongée dorées, velouté de cresson sauvage

-

Suprême de grouse rôti, la cuisse confite, chou rouge

-

Fromage fermier truffé, affiné par nos soins

-

Chocolat grand cru Caraïbes, café & praliné

140 €

Prix net - service compris