

FOURNA

4 BRINS 98

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE
Crevettes sauvages à peine saisies
courgettes et basilic

AU COEUR DU TERROIR
Fenouil confit et glacé
bouillon de poissons de roches relevé d'une rouille

LA TRADITION REVISITÉE
Maigre doré, ratatouille confite et basilic

ou

LE PAYS BASQUE
Cochon de la ferme Abotia à la braise
pommes grenaille et girolles

FRAISES DE FERDINAND
Au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

GLYCINE

5 BRINS 128

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE
Crevettes sauvages à peine saisies
courgettes et basilic

EXCEPTION ATLANTIQUE
Homard bleu rafraîchi, végétaux d'été cuits et crus, fin consommé

LE BATEAU DE THIERRY
Pêche du moment rôtie, artichauts violets sautés et coquillages

DANS LE PRÉ
Filet de bœuf du Limousin en cocotte, aubergines et jus corsé

AU COIN DU NOISETIER
Noisettes pralinées et crémeuses, sorbet chocolat au lait et riz soufflé

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

GOURMANDISE DE PROVENCE 30
Riz de Camargue cuisiné au four, seiche et chorizo

AU COEUR DU TERROIR 32
Fenouil confit et glacé
bouillon de poissons de roches relevé d'une rouille

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 33
Crevettes sauvages à peine saisies, courgettes et basilic

EXCEPTION ATLANTIQUE 38
Homard bleu rafraîchi, végétaux d'été cuits et crus, fin consommé

PLATS

LE BATEAU DE THIERRY 48
Pêche du moment rôtie, artichauts violets sautés et coquillages

LA TRADITION REVISITÉE 46
Maigre doré, ratatouille confite et basilic

LE PAYS BASQUE... 44
Cochon de la ferme Abotia à la braise
pommes grenaille et girolles

DANS LE PRÉ 49
Filet de bœuf du Limousin en cocotte, aubergines et jus corsé

DESSERTS

LE POTAGER 19
Rhubarbes de Matthieu pochées
en sorbet, poivre de Madagascar et sarrasin

FRAISES DE FERDINAND 21
au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

AU COIN DU NOISETIER 22
Noisettes pralinées et crémeuses, sorbet chocolat au lait et riz soufflé

BERGERIE

68

68 HORS BOISSONS / 88 BOISSONS COMPRISES(2 VERRES DE VINS, 1 EAU, 1 CAFÉ OU THÉ)
SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI AU DÉJEUNER

GOURMANDISE DE PROVENCE
Riz de Camargue cuisiné au four, seiche et chorizo



LA TRADITION REVISITÉE
Retour de pêche doré, ratatouille confite, fin bouillon au basilic

ou

LE PAYS BASQUE
Cochon de la ferme Abotia à la braise
pommes grenaille et girolles



LE POTAGER
Rhubarbes de Matthieu pochées
en sorbet, poivre de Madagascar et sarrasin