



Bergerie

Légumes de nos maraîchers
cuits et crus, cabillaud confit, aioli moussoux

-

Grondin de Méditerranée
rôti, boui-abaisso, risotto de petit épeautre au safran

ou

Paleron de bœuf
braisé aux aromates, betteraves, sauce marsala

-

Prunes reine claudes
rôties, arlette caramélisée, amandes, anis

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 ...

Crevette sauvage de Méditerranée
mariné aux aromates, courgettes, basilic, jus des têtes

-

Collection de tomates de Pays
cuites et crues, espadon mariné-grillé, granité verveine

-

Saint-pierre cuit en papillote
primeurs en minestrone, huile d'aneth

-

Carré de veau
rôti, aubergines, pousses de moutarde, caramel de tomates

-

Fromage sélectionné par Julien Bertin

-

Fraises de Bastien Verdino
rôties au poivre, caillé de chèvre & graines de tournesol

-

Noisettes
torréfiées, cacao, crème glacée

4 Actes 98 € | 6 Actes 128 €

Prix nets, service compris