

## FOURNA

4 BRINS 98

### FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

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

### 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 roches relevé  
d'une rouille

ou

### DANS LE PRÉ

Filet de veau à la braise, aubergines et sarriette, girolles acidulées

### SOUVENIR D'ENFANCE

Cacahuète de Souston

caramel au beurre salé et crème glacée pure vanille de Tahiti

## GLYCINE

5 BRINS 128

### FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

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

### AU COEUR DU TERROIR

Morille blonde farcie, seiche et lard di colonnata

### LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires

### LE PAYS BASQUE

Agneau Axuria cuisiné en cocotte, fèves et petit pois, jus corsé

### 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...

168

## CARTE

### ENTRÉES

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

AU COEUR DU TERROIR 34  
Morille blonde farcie, seiche et lard di colonnata

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

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 38  
Thon rouge d'Olivier Bardoux, velour 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 roches relevé  
d'une rouille

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

LE PAYS BASQUE 49  
Agneau Axuria cuisiné en cocotte, fèves et petit pois, jus corsé

### 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

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

SOUVENIR D'ENFANCE 21  
Cacahuète de Souston, caramel au beurre salé et crème glacée pure

## BERGERIE

68

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

### JARDIN DE PROVENCE

Courgettes de Roquebrune cuites et crues, sardine grillée et basilic



### LA TRADITION REVISITÉE

Retour de pêche doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de  
roches 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