

BERGERIE 68 SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI	FOURNA 4 BRINS 98	CARTE
	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 Saint Pierre doré, moules et carottes, fin bouillon safrané ou LE PAYS BASQUE Cochon de la ferme Abotia à la braise grenailles et mousserons des près	
GOURMANDISE DE PROVENCE Riz de Camargue cuisiné au four, seiche et chorizo	LE VERGER Pommes caramélisées en sorbet, pamplemousse confit et granola	ENTRÉES
LA TRADITION REVISITÉE Retour de pêche doré, moules et carottes, fin bouillon safrané ou LE PAYS BASQUE Cochon de la ferme Abotia à la braise grenailles et mousserons des près	GLYCINE 5 BRINS 128	GOURMANDISE DE PROVENCE Riz de Camargue cuisiné au four, seiche et chorizo 30
FRAICHEUR D’AGRUMES Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarin	FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE Crevettes sauvages à peine saisies courgettes et basilic	LA TRADITION REVISITÉE Saint Pierre doré, moules et carottes, fin bouillon safrané 33
	JARDIN DE PRINTEMPS Asperges blanches fondantes truite de pays fumée, sauce vierge	JARDIN DE PRINTEMPS Asperges blanches fondantes, truite de pays fumée, sauce vierge 34
	LE BATEAU DE THIERRY Pêche du moment rôtie, artichauts violets sautés et coquillages	PLATS
	SOUVENIR D’UN SUD À L’AUTRE Agneau Axuria, petit-pois cuisinés au jus, sucrones et jus corsé	LE BATEAU DE THIERRY Pêche du moment rôtie, artichauts violets sautés et coquillages 48
	AU COIN DU NOISETIER Noisettes pralinées et crémeuses, glace chocolat au lait et riz soufflé	LA TRADITION REVISITÉE Saint Pierre doré, moules et carottes, fin bouillon safrané 46
	CHÊNE	LE PAYS BASQUE... Cochon de la ferme Abotia à la braise grenailles et mousserons des près 44
	PRENDRE DU PLAISIR PASSE AUSSI PAR L’ETONNEMENT, NOUS VOUS INVITONS DONC A VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE EN 7 BRINS... 168	SOUVENIR D’UN SUD À L’AUTRE Agneau Axuria, petit-pois cuisinés au jus, sucrones et jus corsé 46
		DESSERTS
		LE VERGER Pommes caramélisées, en sorbet, pamplemousse confit et granola 19
		FRAICHEUR D’AGRUMES Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarin 18
		AU COIN DU NOISETIER Noisettes pralinées et crémeuses, glace chocolat au lait et riz soufflé 22