

FOURNA

4 BRINS 98

JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes de Nadège
cuites, crues, confites et glacées, bouillon moussoux

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

Volaille de Pierre Duplantier dorée, asperges blanches et ail des ours

DOUCEUR DE PRINTEMPS

Miel de sylla crémeux
amandes de Provence caramélisées et bergamote

GLYCINE

5 BRINS 128

JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes de Nadège
cuites, crues, confites et glacées, bouillon moussoux

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

Fraises de Ferdinand au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

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

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 32

Poulpe de roche de Camargue snacké
pois chiches et asperges sauvages

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

JARDIN DE PROVENCE 38

Asperges vertes, cuites, crues confites et glacées, bouillon moussoux

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 45

Volaille de Pierre Duplantier dorée, asperges blanches et ail des ours

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

DOUCEUR DE PRINTEMPS 21

Miel de sylla crémeux, amandes caramélisées et bergamote

FRAGRANCE PROVENÇALE 22

Fraises de Ferdinand au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

SOUVENIR D'ENFANCE 19

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 DÎNER ET DIMANCHE DÉJEUNER

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Poulpe de roche de Camargue snacké
pois chiches et asperges sauvages



LA TRADITION REVISITÉE

Retour de pêche doré, fenouil confit glacé, bouillon de poissons de
roches relevé d'une rouille

ou

DANS LE PRÉ

Filet de canette en cocotte
asperges blanches et ail des ours



SOUVENIR D'ENFANCE

Cacahuète de Souston, caramel au beurre salé et crème glacée pure
vanille de Tahiti