BERGERIE
68
SERVI AU DÉJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI

Mulet de Méditerranée
mariné à cru, betterave et pomme acidulée

Retour de pêche rôti
asperges vertes de Provence et réduction d'une bourride
ou
Filet de canette
légèrement épicé, carotte braisée à l'orange et coriandre d'ici

Déclinaison autour du pamplemousse
écume de bulle de rosé, praliné de pignon de pin

FOURNA
4 BRINS **98**

Huîtres « Giol » de la baie des Tamaris
panais, caviar Baerii

Asperges vertes du Domaine Saint-Vincent
grillées, fin bouillon et ail des ours

Maigre de Méditerranée
rôti, carottes pourpres et safran du Var
ou
Filet de boeuf du Limousin
rôti, champignons, céleri et olives noires

Citron de pays
cardamome torréfiée, coriandre

GLYCINE
5 BRINS **128**

Rouget de Méditerranée
mariné à cru, radis et aneth, consommé de poisson de roche

Asperges vertes du Domaine Saint-Vincent
grillées, fin bouillon et ail des ours

Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, carottes pourpres et safran du Var

Dos de chevreuil
à la braise, choux rouge et jus infusé à la chartreuse verte

Noisettes torréfiées,
cacao, crème glacée

CHÊNE
7 BRINS **158**

Huîtres « Giol » de la baie des Tamaris
panais, caviar Baerii

Rouget de Méditerranée
mariné à cru, radis et aneth, consommé de poisson de roche

Asperges vertes du Domaine Saint-Vincent
grillées, fin bouillon et ail des ours

Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, carottes pourpres et safran du Var

Dos de chevreuil
à la braise, choux rouge et jus infusé à la chartreuse verte

Sélection de fromages

Citron de pays
cardamome torréfiée, coriandre

SELECTION DE FROMAGES
SUPPLÉMENT **17**

Prix nets en euro, taxes et service compris. Le Relais des Moines et l'ensemble de ses fournisseurs garantissent l'origine française de leur viandes. printemps 2024
La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

Pâques

Thon rouge de Méditerranée
à peine saisi, primeurs croquants et velours de ventrêche

-

Asperges vertes du Domaine Saint-Vincent
braisées, morilles et ail des ours

-

Retour de pêche du bateau « le Lolo »
rôti, petits pois et févettes

-

Agneau de la ferme des Palets
côte et filet en cocotte, artichauts violets cuits et crus

-

Fromages sélectionnés par Julien Bertin

-

Chocolat grand cru Mayan Red
crémeux, praliné et glace sésame

Dimanche 31 Mars Dejeuner
6 actes 150€
Dimanche 31 Mars Diner et Lundi 1 Avril Déjeuner
6 actes 150€ , 4 actes 110€