

## Bergerie



Courge butternut  
cuite et crue, magret séché

-

Retour de pêche de Méditerranée  
à l'unilatérale, choux fleurs de pays, fumet au beurre de clémentines

Ou

Joue de bœuf  
confite et laquée, chou vert, jus d'une daube Provençale

-

Pommes granny Smith  
rôties, compotée de kumquat et crème glacée au thé matcha

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

## Fourna



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

-

Topinambours fondants, truffe noire

-

Retour de pêche du bateau "le Lolo"  
fenouil, jus boui-abaisso

ou

Filet de cochon de la ferme Abottia  
cuisiné en cocotte, salsifis, coques

-

Clémentines et marrons de Collobrières

98 €

Fromages sélectionnés par Julien Bertin  
supplément 10 €

Accord mets & vins 44 €

Prix nets - service compris

## Glycine

Noix de Saint Jacques  
rôties en bouillon de pot-au-feu

-

Topinambours fondants, truffe noire

-

Retour de pêche du bateau "le Lolo"  
fenouil, jus boui-abaisso

-

Pigeon de Racan  
le suprême rôti, la cuisse confite, salsifis, coques

-

Fromages sélectionnés par Julien Bertin

-

Noisettes  
torréfiées, cacao, crème glacée

128 €

Accord mets & vins 56 €

Prix nets - service compris





**Menu de la Saint Valentin**  
**Déjeuner et dîner du mardi 14 février 2023**

Topinambour confit  
cresson et truffe noire

Carpaccio de noix de Saint-Jacques  
agrumes et coriandre

Turbot de Méditerranée  
coquillages et choux fleurs

Volaille de la ferme des Galinettes Albuféra  
aux légumes d'hiver

Brie de Meaux truffé

Chocolat grand cru guanaja  
praliné amandes et cacao

140 €

Prix nets - Service compris

