

FOURNA

4 BRINS 98

Courgettes de pays
rouget mariné, marjolaine



Tomates de pays
sorbet basilic, stracciatella



Maigre de Méditerranée
rôti, artichauts violets barigoule

ou

Cochon de la ferme Abotia
en cocotte, d'un sud à l'autre...



Figues violettes
cuites & crues, sorbet de leurs feuilles, miel de châtaignier

GLYCINE

5 BRINS 128

Thon rouge de la pêche d'Olivier Bardoux
mi-cuit, primeurs a cru, velours de ventrèche



Tomates de Pays
sorbet basilic, stracciatella



Retour de pêche du bateau 'Le Lolo'
rôti, artichauts violets barigoule



Bœuf de race charolaise
à la braise, aubergines & menthe



Noisettes torréfiées,
cacao, crème glacée

CHÊNE

7 BRINS 158

Courgettes de pays
rouget mariné, marjolaine



Thon rouge de la pêche d'Olivier Bardoux
mi-cuit, primeurs a cru, velours de ventrèche



Tomates de Pays
sorbet basilic, stracciatella



Retour de pêche du bateau 'Le Lolo'
rôti, artichauts violets cuits barigoule



Bœuf de race charolaise
à la braise, aubergines & menthe



Fromages sélectionnés par Julien Bertin



Figues violettes
cuites & crues, sorbet de leurs feuilles, miel de châtaignier

BERGERIE

68

SERVI AU DÉJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI

Mi-cuit de bœuf charolais
sauce aux huîtres et salade d'herbes



Caille fermière
rôtie, haricots cocos de Provence et chorizo

ou

Retour de pêche de Méditerranée
à l'unilatérale, courge butternut et choux de Bruxelles



Chocolat pure origine Nicaragua
crémeux fève tonka, sorbet cacao