

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
Saint Pierre en bourride, fenouil et fleur d'ail

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
Saint Pierre en bourride, fenouil et fleur d'ail

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 de Provence caramélisées et bergamote

FRAGRANCE PROVENÇALE 22
Fraises de Ferdinand au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

AU COIN DU CAFEIER 19
Café arabica croustillant et glacé, chocolat de Papouasie et sarrasin

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 en bourride
fenouil et fleur d'ail

ou

DANS LE PRÉ
Filet de canette en cocotte
asperges blanches et ail des ours



AU COIN DU CAFEIER
Café arabica croustillant et glacé
chocolat de Papouasie et sarrasin