

FOURNA

4 BRINS 98

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



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



Maigre de Méditerranée
rôti, petits pois et menthe

ou

Filet de boeuf du Limousin
rôti, champignons, céleri et olives noires



Rhubarbe de Mathieu Vermes
pochée, fleur d'oranger et poivre du Sichuan

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, petits pois et menthe



Agneau de lait du Pays Basque
côte et filet en cocotte, artichauts violets cuits et crus



Noisettes torréfiées,
cacao, crème glacée

SELECTION DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 17

CHÊNE

7 BRINS 158

Huîtres « Giol » de la baie des Tamaris
fenouil, 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, petits pois et menthe



Agneau de lait du Pays Basque
côte et filet en cocotte, artichauts violets cuits et crus



Sélection de fromages



Rhubarbe de Mathieu Vermes
pochée, fleur d'oranger et poivre du Sichuan

BERGERIE

68

SERVI AU DÉJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI

Bleda-raba
cuites et crues, stracciatella et roquette



Retour de pêche de pays
rôti ; aubergine graffiti et sarriette

ou

Quasi de veau
en cocotte ; tomates mi-confites, et pleurotes



Fraises de nos producteurs
marinées, caillé de chèvre et sorbet basilic

Menu fêtes des mères

Dimanche 26 Mai 2024

Mother's Day menu

Sunday 26th May 2024



Thon rouge d'Olivier Bardoux
mi-cuit, courgette de pays et marjolaine
Olivier Bardoux's red tuna with local courgette and marjoram

Asperges vertes de Provence
grillées, fin bouillon et fleur d'ail
Green asparagus from Provence broth and garlic flower

Retour de pêche du bateau « le Lolo »
rôti, aubergines et roquette
Return from the fishing boat "Le Lolo roast, aubergines and rocket

Filet de veau
en cocotte, artichauts violets et sauge
Veal fillet casserole, purple artichokes and sage

Sélection de fromages de Julien Bertin
Selection of cheeses by Julien Bertin

Fraises de Bastien Verdino
au naturel, amandes de Provence et fleur de sureau
Bastien Verdino's strawberries au naturel, almonds from Provence and elderflower

Dimanche 26 Mai au déjeuner 150 euros 6 services
Au diner 110 euros 4 services ou 150 euros 6 services
Sunday 26 May Lunch 150 euros 6 courses
Dinner 110 euros 4 courses or 150 euros 6 courses

