

Bergerie

Petit épeautre de Haute-Provence
en risotto, champignons noisettes

-

Dorade sauvage de Méditerranée
à l'unilatérale, endives braisées et kumquat

Ou

Volaille patte bleues de la ferme des Galinettes
rôtie, betteraves à la braise et coriandre du Var

-

Riz au lait
savarin, orange, crème glacée badiane

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

