

BERGERIE

68

SERVI AU DÉJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI

Moules de la baie des Tamaris
salsifis à la braise, pousses d'épinard et jus safrané



Retour de pêche
endives braisée bigarade, praliné aux noix
sauce maltaise

ou

Suprême de faisan
en cocotte, échalotte farcies et carottes glacées



Granny Smith
Rôtie, glacée et à crue, kumquat confit

FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR JULIEN BERTIN

SUPPLÉMENT 17

FOURNA

4 BRINS 98

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



Topinambours fondants, truffe noire



Maigre de Méditerranée
rôti, carottes pourpres et safran du Var
ou

Filet de veau
rôti, courges butternut & girolles



Citron de pays
cardamome torréfiée, coriandre

GLYCINE

5 BRINS 128

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
« au four » racines & légumes en pot-au-feu



Topinambours fondants, truffe noire



Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, carottes pourpres et safran du Var



Dos de chevreuil
à la braise, choux rouge et jus infusé à la chartreuse verte



Noisettes torréfiées,
cacao, crème glacée

CHÊNE

7 BRINS 158

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



Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
« au four » racines & légumes en pot-au-feu



Topinambours fondants, truffe noire



Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, carottes pourpres et safran du Var



Dos de chevreuil
à la braise, choux rouge et jus infusé à la chartreuse verte



Fromages sélectionnés par Julien Bertin



Citron de pays
cardamome torréfiée, coriandre

Dîner et Déjeuner de Noel 2023
Dîner du dimanche 24 décembre Déjeuner du lundi 25 décembre



Noix de Saint-Jacques
à cru, jus des bardes aux agrumes

-

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
en pot-au-feu

-

Turbot
poché, agatha confites aux truffes & sabayon mousseux

-

Volaille « pattes bleues » de la ferme des Galinettes
farci-pochée, légumes à la braise

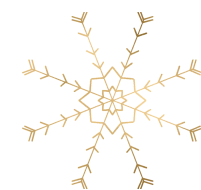
-

Fromage fermier
truffé, affiné par nos soins

-

Bûche au chocolat
comme on l'aime à Noel...

160 €





Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre Dimanche 31 décembre 2023

Langoustine des côtes Bretonnes
rôtie à l'estragon

-

Huître « Giol » de la baie des tamaris
pochée au caviar Baeri

-

Truffes noires du haut var
à la braise

-

Homard bleu en cocotte
racines et fruits d'hiver

-

Râble de lièvre
doré au sautoir, jus d'un civet & livèche

-

Brie de Meaux
fermier truffé

-

Citron jaune de l'arrière-pays
givré aux herbes fraîches

-

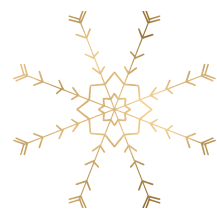
Chocolat grand cru Caraïbes,
vanille de Tahiti & praliné

-

Dîner musical animé par Raphael

250 €





Déjeuner du jour de l'an
Lundi 01 janvier 2024

Langoustine des côtes Bretonnes
rôtie à l'estragon

-

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
en pot-au-feu

-

Homard bleu en cocotte
racines et fruits d'hiver

-

Râble de lièvre doré au sautoir
jus d'un civet & livèche

-

Fromage fermier
truffé, affiné par nos soins

-

Chocolat grand cru Caraïbes
vanille de Tahiti & praliné

160 €

