

Bergerie



Poireau de Pays
de la tige à la racine, crème glacée à la moutarde

-

Filet de canette des Dombes
rôti, chou blanc, salade de red chard, poivre du Timut

ou

Maigre de Méditerranée
à la braise, céleri rave confit et livèche

-

Amandes de Provence
moelleuses, glacées et en praliné

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"
rôti, choux fleurs de pays, sabayon aux clémentines

ou

Volaille de la ferme des Galinettes
cuisiné en cocotte, salsifis, coques

-

Citron de Menton
cardamome torréfiée, coriandre

98 €

Fromages sélectionnés par Julien Bertin
supplément 10 €

Prix nets - service compris

Glycine



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

-

Topinambours fondants, truffe noire

-

Retour de pêche du bateau "le Lolo"
rôti, choux fleurs de pays, sabayon aux clémentines

-

Pigeon de Racan
le suprême rôti, la cuisse confite, salsifis, coques

-

Fromages sélectionnés par Julien Bertin

-

Noisettes
torréfiées, cacao, crème glacée

128 €

Prix nets - service compris