

4 BRINS 98

4 BRINS 98

CARTE

68

68 HORS BOISSONS / 88 BOISSONS COMPRISES (2 VERRES DE VINS, 1 EAU, 1 CAFÉ OU THÉ)
EXCLU SAMEDI DÎNER ET DIMANCHE DÉJEUNER

Poireaux de pays

œuf de Valérie et poutarque



Retour de pêche doré

bouillabaisse végétale, butternut

ou

Cochon de la ferme Abotia en cocotte
carottes de Hyères et grelots caramélisés



Miel de sylla crémeux

amandes de Provence caramélisées et bergamote

Moules de Camarque au naturel, choux-fleurs et salicornes

Foie frais et magret de canard de chez Robert Dupérier, navet

Bouillabaisse végétale, butternut, rouget doré

ou

Filet de bœuf en cocotte, carottes de Hyères et grelots caramélisés

Poires comice cuites et crues

pignons de pin et glace à la vanille de Tahiti

5 BRINS 128

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à cru
fenouil et fumet des bardes

Foie frais et magret de canard de chez Robert Dupérier, navet

Pêche du moment mi-confite

céleri de Nadine et citron Meyer

Pigeon à la braise, cerfeuil tubéreux et cresson

Chocolat de Papouasie, crème glacée au café arabica

PRENDRE DU PLAISIR PASSE AUSSI PAR L'ETONNEMENT, NOUS VOUS INVITONS
DONC A VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE EN 7 BRINS...

168

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 33
Moules de Camargue au naturel, choux-fleurs et salicornes

AU COEUR DU TERROIR 32
Poireaux de pays, œuf de Valérie et poutarque

GOURMANDISE D'UN SUD À L'AUTRE 36
Foie frais et magret de canard de chez Robert Dupérier, navet

EXCEPTION ATLANTIQUE 38

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc rôties
chou vert et fumet des bardes

PLATS

LE BATEAU DE THIERRY 48
Pêche du moment mi-confite, céleri de Nadine et citron Meyer

LA TRADITION REVISITÉE 46

Bouillabaisse végétale, butternut, rouget doré

DANS LE PRÉ 44

Filet de bœuf en cocotte, carottes de Hyères et grelots caramélisés

LES SOUS-BOIS 49

Pigeon à la braise, cerfeuil tubéreux et cresson

FROMAGES ET DESSERTS

LA LAITERIE (SUPPLÉMENT MENU 15) 19

Sélection de fromages frais et affinés de notre région

LE VERGER 21

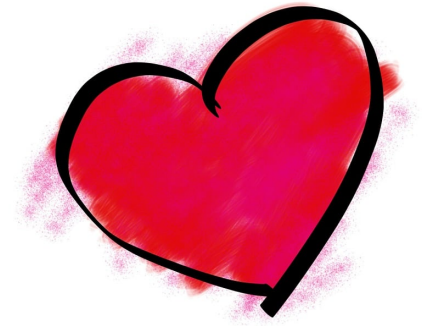
Poires comice cuites et crues
pignons de pin et glace à la vanille de Tahiti

FRAGRANCE PROVENÇALE 19
Miel de sylla crémeux, amandes de Provence caramélisées

DOUCEUR CHOCOLATÉE 22
Chocolat de Papouasie, crème glacée au café arabica

Menu de la Saint-Valentin

Samedi 14 Février 2026



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

-

Cresson, copeaux de foie gras de canard et truffes noires du Haut-Var

-

Loup du bateau le Lolo, agatha fumée et caviar osciètre

-

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier, jeunes navets et sauce bigarrade

-

Brie de Meaux farci aux truffes et affiné par nos soins

-

Noisettes du Piémont, pommes fondantes et sorbet au cidre d'Hélène



180 € par convive