

CARTE

ENTRÉES

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

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

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

FOURNA

4 BRINS 98

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Moules de Camargue au naturel, choux-fleurs et salicornes

GOURMANDISE D'UN SUD À L'AUTRE

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

LA TRADITION REVISITÉE

Bouillabaisse végétale, butternut, rouget doré
ou

DANS LE PRÉ

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

FRAGRANCE PROVENÇALE

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

GLYCINE

5 BRINS 128

EXCEPTION ATLANTIQUE

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

GOURMANDISE D'UN SUD À L'AUTRE

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

LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment mi-confite
céleri de Nadine et citron Meyer

LES SOUS-BOIS

Pigeon à la braise, cerfeuil tubéreux et cresson

DOUCEUR CHOCOLATÉE

Chocolat de Papouasie, crème glacée au café arabica

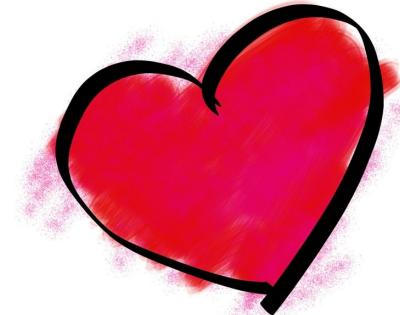
CHÊNE

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

168

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 oscière

-
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