### Bergerie



Merlu de Méditerranée rôti, carottes fanes, sabayon à l'orange, épices douces

OU

Carré de cochon de la ferme Abottia fumé, navets cuits, crus, jus perlé

\_

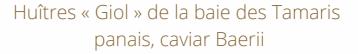
Cacahuètes de Hyères mousse chocolat, crème glacée à la vanille de Tahiti

> 2 verres de vin Aoc Côtes de Provence Eau plate ou gazeuse Café ou thé

> > 68€

Servi au déjeuner du mercredi au vendredi

#### **Fourna**



-

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

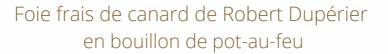
98 €

Fromages sélectionnés par Julien Bertin supplément 10 €

Accord mets & vins 44 €

Prix nets - service compris

# **Glycine**



\_

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





# Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre - Samedi 31 décembre 2022 Dîner musical animé par Raphaël

Caviar Baeri, agatha légèrement fumée

\_

Langoustine de Loctudy juste raidie à la braise, agrumes et coriandre

\_

Pot-au-feu de racines d'hiver aux truffes de pays

\_

Noix de Saint-Jacques de plongée dorées, velouté de cresson sauvage

\_

Suprême de grouse rôti, la cuisse confite, chou rouge

\_

Brie de Meaux fermier truffé

Granité de pomelos et safran varois

\_

Chocolat grand cru Caraïbes, café & praliné

230 €



# Déjeuner du jour de l'an Dimanche 01 janvier 2023

Langoustine de Loctudy juste raidie à la braise, agrumes et coriandre

\_

Pot-au-feu de racines d'hiver aux truffes de pays

\_

Noix de Saint-Jacques de plongée dorées, velouté de cresson sauvage

-

Suprême de grouse rôti, la cuisse confite, chou rouge

\_

Fromage fermier truffé, affiné par nos soins

\_

Chocolat grand cru Caraïbes, café & praliné

140 €