

FOURNA

4 BRINS 98

Rouget de Méditerranée
mariné à cru, radis et aneth, consommé de poisson de roche i



Aubergines graffiti du jardin de Loïc et Tristan
confites, roquette et gingembre



Maigre de Méditerranée
rôti, petits pois et menthe

ou

Filet de veau
en cocotte, artichauts violets et sauge



Fraises de Ferdinand
au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

GLYCINE

5 BRINS 128

Thon rouge d'Olivier Bardoux
Mi-cuit, courgettes de pays et marjolaine



Aubergines graffiti du jardin de Loïc et Tristan
confites, roquette et gingembre



Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, petits pois et menthe



Poitrine de pigeon
rôtie, la cuisse confite, haricots verts tièdes, cerises et anchois fumés



Amandes de Provence
Moelleuses, caramélisées et jasmin

SELECTION DE FROMAGES DE JULIEN BERTIN

SUPPLÉMENT 17

CHÊNE

7 BRINS 158

Thon rouge d'Olivier Bardoux
Mi-cuit, courgettes de pays et marjolainei



Rouget de Méditerranée
mariné à cru, radis et aneth, consommé de poisson de roche



Aubergines graffiti du jardin de Loïc et Tristan
confites, roquette et gingembre



Retour de pêche du bateau « le lolo »
rôti, petits pois et menthe



Poitrine de pigeon
rôtie, la cuisse confite, haricots verts tièdes, cerises et anchois fumés



Sélection de fromages de Julien Bertin



Fraises de Ferdinand
au naturel, caillé de chèvre et sorbet basilic

BERGERIE

68 HORS BOISSONS / 88 BOISSONS COMPRISES
SERVI AU DÉJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI

Courgette fleur
farci au vert, fin velouté



Retour de pêche
rôti, fenouil et pommes agatha, jus d'une bourride
ou

Cochon de la ferme Abotia
en cocotte, haricots coco et poivron rouge



Cerises de chez Charles
marinées, thé au sakura et pistaches caramélisées