

## FOURNA

4 BRINS 98

Lisette de pays  
marinée, bleda-raba et raifort



Butternut du domaine de la Mûre  
fondante, noisettes et magret de canard séché



Maigre de Méditerranée  
cèpes à crus, coco et basilic

ou

Cochon de la ferme Abotia  
carré rôti et poitrine confite, céleri rave Monarch



Figues Bourjassotte de Solliès  
raisins muscat et fleur d'oranger

## GLYCINE

5 BRINS 128

Espadon d'Olivier Bardoux  
mi-cuit, courgettes et marjolaine



Butternut du domaine de la Mûre  
fondante, noisettes et magret de canard séché



Retour de pêche du bateau « le lolo »  
cèpes à crus, coco et basilic



Poitrine de pigeon  
rôtie, haricots verts tièdes, nectarines et anchois fumés



Amandes de Provence  
Moelleuses, caramélisées et jasmin

SELECTION DE FROMAGES DE JULIEN BERTIN

SUPPLÉMENT 17

## CHÊNE

7 BRINS 158

Espadon d'Olivier Bardoux  
mi-cuit, courgettes et marjolaine



Lisette de pays  
marinée, bleda-raba et raifort



Butternut du domaine de la Mûre  
fondante, noisettes et magret de canard séché



Retour de pêche du bateau « le lolo »  
cèpes à crus, coco et basilic



Poitrine de pigeon  
rôtie, haricots verts tièdes, nectarines et anchois fumés



Sélection de fromages de Julien Bertin



Figues Bourjassotte de Solliès  
raisins muscat et fleur d'oranger

## BERGERIE

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

Velouté de crustacés  
fenouil cuit et cru, crevettes de Méditerranée



Retour de pêche de pays  
rôti, panais et salicorne

ou

Quasi de veau fermier  
à la braise, potimarron et oignons grelots



Poire de Yannick  
pochée, crème glacée à la vanille et fèves de tonka