

FOURNA

4 BRINS 98

Lisette de pays
marinée, bledda-raba et raifort



Collection de tomates
cuites et crues, sorbet et verveine



Maigre de Méditerranée
cèpes à crus, coco et basilic

ou

Filet de veau
en cocotte, artichauts violets et sauge



Figues Bourjassotte de Solliès
raisins muscat et fleur d'oranger

GLYCINE

5 BRINS 128

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



Collection de tomates
cuites et crues, sorbet et verveine



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, bledda-raba et raifort



Collection de tomates
cuites et crues, sorbet et verveine



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

Courge butternut
cuite et crue, foie gras de canard frais et noisettes



Retour de pêche de pays
rôti, chou-fleur braisé et fin velouté iodé

ou

Râble de lapin
farci aux rosés des prés, risotto de petit épeautre et épinards



Prunes jaunes
Reine claudes en compotée, mirabelles marinées et mascarpone