

FOURNA

4 BRINS 98

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Lisette de pays à la flamme, betteraves finement taillées, une râpée de raifort

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, cresson et rosé des prés

LA TRADITION REVISITÉE

Rouget délicatement poché, poireaux et pommes de terre, fin bouillon d'une bourride

ou

LE PAYS BASQUE

Cochon de la ferme Abotia rôti et confit, céleri rave Monarch

AU COIN DU CHÂTAIGNER

Châtaignes à la braise, glace au miel, citron de Menton et pollen

GLYCINE

5 BRINS 128

LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment marinée, consommé de poissons de roche

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, cresson et rosé des prés

EXCEPTION NORMANDE

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à peine saisies, chou-fleur à la braise

CHASSE LOCALE

Perdreau rouge cuisiné en cocotte, salsifis et baies de Timut

AMOUREUX CHOCOLATÉS

Mousseux au chocolat du Nicaragua, cacahuètes de Soustons grillées

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

CARTE

ENTRÉES

JARDIN DU VAR

Courge butternut de Solliès fondante et dorée, noisettes, magret de canard séché 30

LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment marinée, consommé de poissons de roche 36

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Lisette de pays à la flamme, betteraves finement taillées, une râpée de raifort 34

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, cresson et rosé des prés 32

PLATS

EXCEPTION NORMANDE...

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à peine saisies, chou-fleur à la braise 48

LA TRADITION REVISITÉE...

Rouget délicatement poché, poireaux et pommes de terre, fin bouillon d'une bourride 46

LE PAYS BASQUE...

Cochon de la ferme Abotia rôti et confit, céleri rave Monarch 44

CHASSE LOCALE...

Perdreau rouge cuisiné en cocotte, salsifis et baies de Timut 46

DESSERTS

POUR LES PASSIONNÉS D'AMANDES

Fin biscuit, praliné et crème glacée à l'amande de Provence, mousse légère au jasmin 18

AU COIN DU CHÂTAIGNER

Châtaignes à la braise, glace au miel, citron de Menton et pollen 19

AMOUREUX CHOCOLATÉS

Mousseux au chocolat du Nicaragua, cacahuètes de Soustons grillées 22

BERGERIE

68

SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI

JARDIN DU VAR

Courge butternut de Solliès fondante et dorée, noisettes, magret de canard séché



LA TRADITION REVISITÉE

Rouget délicatement poché, poireaux et pommes de terre, fin bouillon d'une bourride

ou

LE PAYS BASQUE

Cochon de la ferme Abotia rôti et confit, céleri rave Monarch



POUR LES PASSIONNÉS D'AMANDES

Fin biscuit, praliné et crème glacée à l'amande de Provence, mousse légère au jasmin

SELECTION DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 17



Dîner et Déjeuner de Noël 2024

Dîner du mardi 24 décembre. Déjeuner du mercredi 25 décembre

Loup confit, radis, sabayon agrumes

-

Foie frais de canard de chez Michel Dubos rôti aux châtaignes

-

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes poêlées, céleri et truffe noire

-

Suprême de colvert en cocotte, chou farci et jus parfumé à la Chartreuse verte

-

Brie de Meaux fermier truffé

-

Bûche de Noël pistache et agrumes comme on l'aime à Noël

160 €



Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 décembre 2024

Le petit déjeuner Pyrénéen

-

Carpaccio de langoustines aux agrumes de pays

-

Homard bleu légèrement fumé, légumes d'hiver, fin bouillon

-

Baudroie et huître de Méditerranée, panais, caviar Baeri

-

Bœuf de Galice rôti aux truffes noires

-

Brie de Meaux fermier truffé

-

Citron jaune de l'arrière-pays givré, basilic et huile d'olive

-

Chocolat Tuma-Yellow, café blanc et grué de cacao

250 €



Déjeuner du jour de l'an

Mercredi 01 janvier 2025

Le petit déjeuner Pyrénéen

-

Homard bleu légèrement fumé, légumes d'hiver, fin bouillon

-

Baudroie et huître de Méditerranée, panais, caviar Baeri

-

Bœuf de Galice rôti aux truffes noires

-

Brie de Meaux fermier truffé

-

Chocolat Tuma-Yellow, café blanc et grué de cacao

160 €

