

FOURNA

4 BRINS 98

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Crevettes sauvages à la braise, salade tiède de panais et salicornes,
bouillon mousseux de crabe

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

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

LA TRADITION REVISITÉE

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

ou

LE PAYS BASQUE

Magret de canard de chez Robert Dupérier finement tranché, navets
cuits et crus

LE VERGER

Pommes caramélisées, sorbet plein fruit, pamplemousse confit et
granola

GLYCINE

5 BRINS 128

EXCEPTION NORMANDE

Noix de Saint-Jacques à cru, betteraves et caviar baeri

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

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

LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment rôtie,
pommes de terre confites et cresson

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

EXCEPTION NORMANDE

Noix de Saint-Jacques à cru, betteraves et caviar baeri 39

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Crevettes sauvages à la braise, salade tiède de panais et salicornes,
bouillon mousseux de crabe 34

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

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

PLATS

LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment rôtie,
pommes de terre confites et cresson 48

LA TRADITION REVISITÉE...

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

LE PAYS BASQUE...

Magret de canard de chez Robert Dupérier finement tranché, navets
cuits et crus 44

CHASSE LOCALE...

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

DESSERTS

LE VERGER

Pommes caramélisées, sorbet plein fruit, pamplemousse confit et
granola 19

FRAICHEUR D'AGRUMES

Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarin 18

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 torréfiées



LA TRADITION REVISITÉE

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

ou

LE PAYS BASQUE

Magret de canard de chez Robert Dupérier finement tranché, navets
cuits et crus



FRAICHEUR D'AGRUMES

Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarin

SELECTION DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 17