

FOURNA

4 BRINS 98

Lisette de pays
marinée, bledda-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



Pêche du bateau « le lolo »
coco de Provence, cèpes et basilic



Retour de chasse
Rôti, salsifis, pamplemousse et poivre Timut



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



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



Pêche du bateau « le lolo »
coco de Provence, cèpes et basilic



Retour de chasse
Rôti, salsifis, pamplemousse et poivre Timut



Sélection de fromages de Julien Bertin



Figues Bourjassotte de Solliès
raisins muscat et fleur d'oranger

BERGERIE

68 HORS BOISSONS / 88 BOISSONS COMPRISES (2 VERRES DE VINS , 1 CAFÉ OU THÉ, 1 EAU)
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



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 €

