

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