

## FOURNA

4 BRINS 98

## JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes du domaine Saint Vincent fondantes  
amandes et caillé de chèvre

## FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

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

## LA TRADITION REVISITÉE

Saint Pierre doré, moules et carottes, fin bouillon safrané

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

## JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes du domaine Saint Vincent fondantes  
amandes et caillé de chèvre

## EXCEPTION NORMANDE

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

## LE BATEAU DE THIERRY

Pêche du moment rôtie, huître et cresson

## SOUVENIR D'UN SUD À L'AUTRE

Ris de veau  
artichaut violet et oignons nouveaux, ail des ours

## AMOUREUX CHOCOLATÉS

Mousseux au chocolat du Nicaragua, cacahuètes de Soustons grillées

## CHÊNE

PRENDRE DU PLAISIR PASSE AUSSI PAR L'ÉTONNEMENT, NOUS VOUS INVITONS  
DONC A VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE EN 7 BRINS...

168

## CARTE

## ENTRÉES

JARDIN DE PROVENCE 34  
Asperges vertes du domaine Saint Vincent fondantes  
amandes et caillé de chèvreEXCEPTION NORMANDE 39  
Noix de Saint-Jacques à cru, betteraves et caviar BaeriFRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 32  
Crevettes sauvages à la braise  
salade tiède de panais et salicornes, bouillon mousseux de crabeGOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE 30  
Petit épeautre cuisiné comme un risotto  
pourpier et rosé des prés

## PLATS

LE BATEAU DE THIERRY 48  
Pêche du moment rôtie, huître et cressonLA TRADITION REVISITÉE 46  
Saint Pierre doré,  
moules et carottes, fin bouillon safranéLE PAYS BASQUE... 44  
Magret de canard de chez Robert Dupérier finement tranché  
navets cuits et crusSOUVENIR D'UN SUD À L'AUTRE 46  
Filet et ris de veau  
artichaut violet et oignons nouveaux, ail des ours

## DESSERTS

LE VERGER 19  
Pommes caramélisées,  
sorbet plein fruit, pamplemousse confit et granolaFRAICHEUR D'AGRUMES 18  
Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarinAMOUREUX CHOCOLATÉS 22  
Mousseux au chocolat du Nicaragua, cacahuètes de Soustons grillées

## BERGERIE

68

SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI

## GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE

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

## LA TRADITION REVISITÉE

Retour de pêche doré,  
moules et carottes, fin bouillon safrané

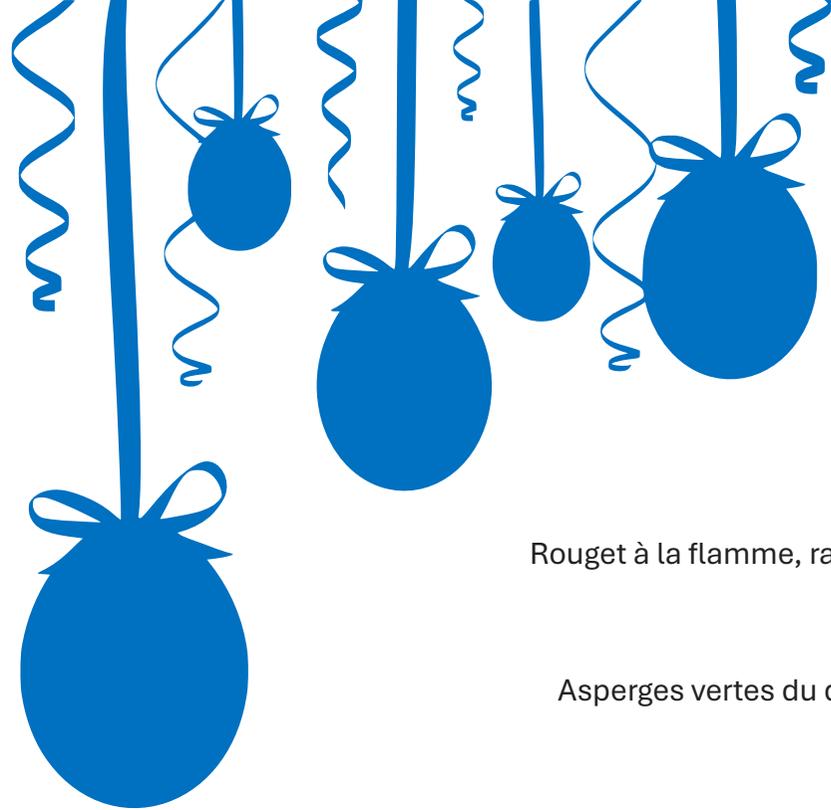
ou

## 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



## Menu de Pâques

Dimanche 20 Avril 2025  
déjeuner

### FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Rouget à la flamme, radis cuits et crus, consommé de soupe de roche, rouille safranée

### JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes du domaine Saint-Vincent fondantes, amandes et caillé de chèvre

### LE BATEAU DE THIERRY

Saint-Pierre au four, artichauts violets sautés, coquillages et agrumes

### Le Haut-Var

Agneau de la ferme des palets rôti, petit-pois cuisinés au jus, sucrines et navets a cru

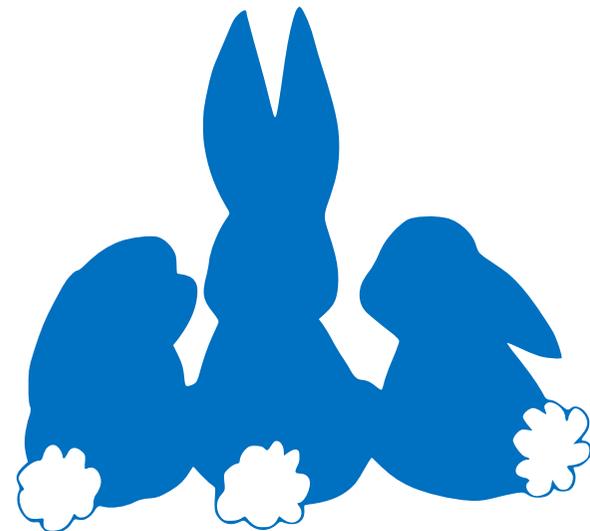
Fromages de chez Julien Bertin

Salades & herbes

### AU COIN DU NOISETIER

Noisettes pralinées et crémeuses, glace chocolat au lait et riz soufflé

150€



# Menu de Pâques

Dimanche 20 avril (uniquement le soir)

Lundi 21 Avril 2025

## FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Rouget à la flamme, radis cuits et crus, consommé de soupe de roche, rouille safranée

## JARDIN DE PROVENCE

Asperges vertes du domaine Saint-Vincent fondantes, amandes et caillé de chèvre

## LE BATEAU DE THIERRY

Saint-Pierre au four, artichauts violets sautés, coquillages et agrumes

## Le Haut-Var

Agneau de la ferme des palets rôti, petit-pois cuisinés au jus, sucrones et navets a cru

Fromages de chez Julien Bertin

Salades & herbes

## AU COIN DU NOISETIER

Noisettes pralinées et crémeuses, glace chocolat au lait et riz soufflé

150€ Menu complet

110€ ( 2 entrées / Choix du plat / Dessert )

