

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, 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

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

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'ÉTONNEMENT, NOUS VOUS INVITONS DONC À VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN 7 BRINS...

CARTE

ENTRÉES

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

LE BATEAU DE THIERRY 36
Pêche du moment marinée, consommé de poissons de roche

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

GOURMANDISE DE HAUTE-PROVENCE 32
Petit épeautre cuisiné comme un risotto, cresson et rosé des prés

PLATS

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

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

LE PAYS BASQUE... 44
Magret de canard de chez Robert Dupérier finement tranché, navets cuits et crus

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

DESSERTS

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

AU COIN DU CHÂTAIGNER 18
Châtaignes à la braise, glace au miel, citron de Menton et pollen

AMOUREUX CHOCOLATÉS 22
Mousseux au chocolat du Nicaragua, cacahuètes de Soustons grillées

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

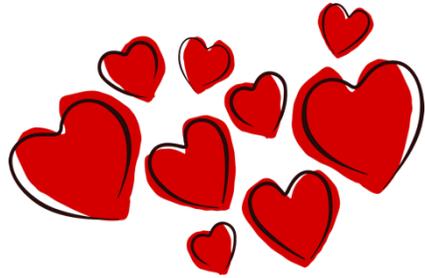


AU COIN DU CHÂTAIGNER

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

SELECTION DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 17



Saint-Valentin

Vendredi 14 février 2025
Déjeuner et dîner

Sur la baie de Saint-Brieuc
Noix de Saint-Jacques à cru, betteraves et caviar baeri

Du côté des Landes...
Foie frais de canard de chez Robert Dupérier, légumes et racines d'hiver

Embruns méditerranéens...
Filet de loup rôti en marinère de coquillages et crustacés, panais et salicornes

Sous les chênes truffiers...
Filet de veau à la braise, pommes de terre confites aux truffes

A la ferme...
Brie de Meaux truffé, salade d'herbes

Fraîcheur d'agrumes...
Oranges cuites et crues, sorbet fleur d'oranger, baba bouchon

160 euros

