

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 petits pois, 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

AU COEUR DU TERROIR

Fenouil confit et glacé
olives séchées et bouillon de poissons de roches relevé d'une rouille

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 et 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 À VOUS LAISSER GUIDER POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN 7 BRINS...

168

CARTE

ENTRÉES

JARDIN DE PROVENCE 34
Asperges vertes du domaine Saint Vincent fondantes
amandes et caillé de chèvre

AU COEUR DU TERROIR 34
Fenouil confit et glacé
olives séchées et bouillon de poissons de roches relevé d'une rouille

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE 32
Crevettes sauvages à la braise
salade tiède de petits pois, bouillon mousseux de crabe

GOURMANDISE 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 cresson

LA TRADITION REVISITÉE 46
Saint Pierre doré, moules et carottes, fin bouillon safrané

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

SOUVENIR 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 granola

FRAICHEUR D'AGRUMES 18
Oranges cuites et crus, sorbet plein fruit, savarin

AMOUREUX 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

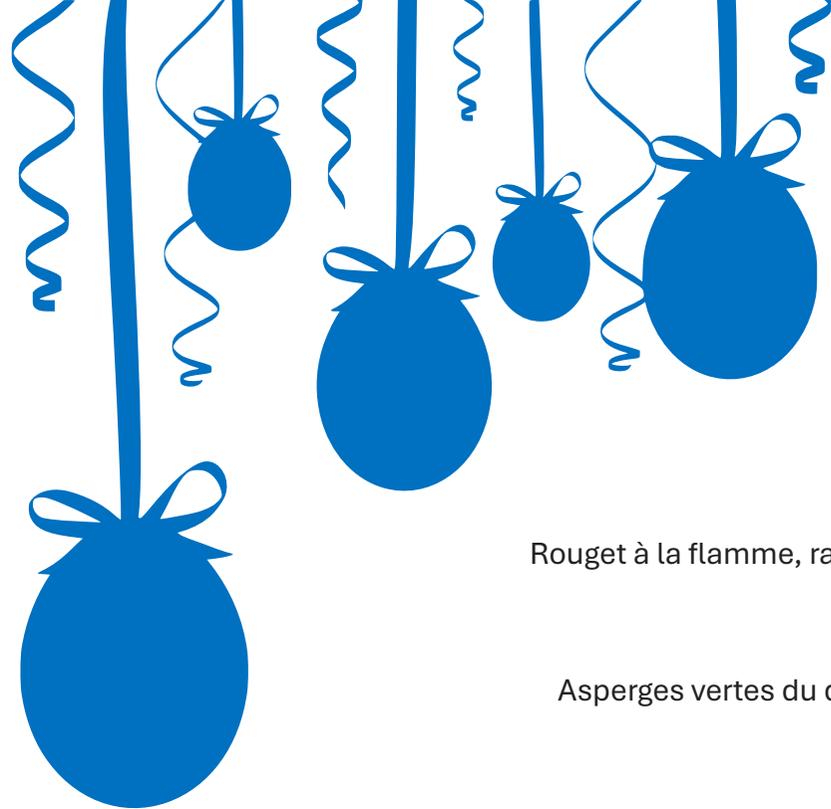
LE PAYS BASQUE

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

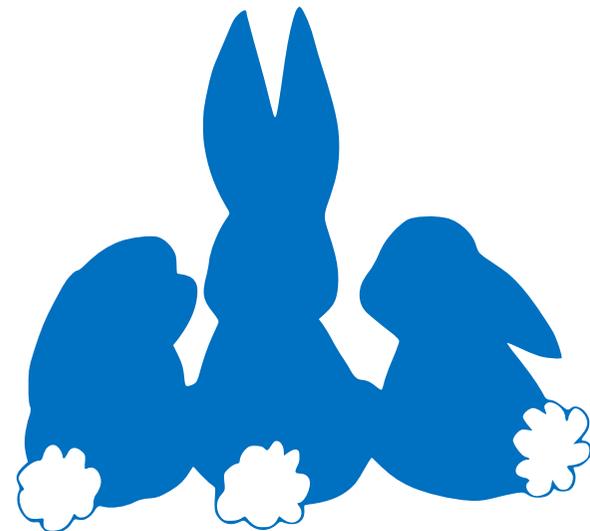
Fromages de chez Julien Bertin

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, 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 complet

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

