



Jardin de Benjamin



Ouvert du mercredi au dimanche – Ouvert également le mardi de mi-juin à mi-septembre – Prix nets, service compris.



E n t r é e s

Foie Gras . Coing . Lies de vin . Brioche marbrée . 42 €

Courge de Nice en Tagliatelles . Huile d'Argan . Coriandre . Lactaires au Vinaigre . 40 €

Navet . Noisettes du Piémont . Sirop d'Erable . Truffe Blanche d'Alba . Jus de Viande . 75 €

P o i s s o n s

Aile de Raie . Beurre ro^{ti} . Céleri confit . Sauce crémeuse au Citron Bergamote . 48 €

Truite du Haut Var . Dos à la Braise ou Ventre^{che} confite Panais . Sauge . 42 €

Tagliolini à la farine bruléé . Calamars . Palourdes . Huile d'Olive Citron "Fernando Pensato" . 44 €

V i a n d e s . Toutes nos viandes sont d'origine franc , aise : Provence Alpes Co^{te}-d'Azur

Volaille de la Ferme des Galinettes . Pièce entière, morceau à choisir . Oignons . Citron . Romarin . 56 €

Agneau de Pascalone . Pièce entière, morceau à choisir . Topinambours au Gras d'Agneau . Artichauts en Pickles . Marjolaine . 54 € par personne

Cochon de lait d'Isabelle Foncel . Pièce entière, morceau à choisir . Barbajuans . Pommes du "Domaine d'Astros" . Cha^{taignes} . 52 € par personne

F r o m a g e s

Chariot de fromages . 25 euros par personne

D e s s e r t s

Soufflé Passion et Noix . Dacquoise Noix . Praline Noix . Sorbet Passion . 19 €

Vanille . Gavotte Croustillante . Crème Bruléé Vanille de Madagascar . Glace Vanille Tahiti . 28 €

Citron vert et Anis vert . Citron vert confit du "Domaine de Jasson" . Crémeux Citron vert et Anis . Crème Glacéé Anis vert . Meringues croustillantes . 19 €

Ecorce . Croustillant Chocolat . Crémeux Chocolat au Lait et Fe^ves Tonka . Gru^e caramélisé . Glace Orel^ys-Whisky . 19 €

*L e M e n u
S i g n a t u r e*

8 services 120 €
180 € avec Accord Mets et Vins

Amuse-bouche

Courge de Nice

En Tagliatelles . Huile d'Argan . Coriandre
Lactaires au Vinaigre

Poireau

Croustillant et Fondant . Paⁿte Citron
Sabayon Safran du Haut Var . Pourpier

Navet

Noisettes du Piémont . Sirop d'Erable
Truffe Blanche d'Alba . Jus de Viande

Oignon Fumé

Citron . Romarin

Pomme de Terre

Fumé . crème de Lard . Ail noir de Billom

Pré-dessert

Soufflé Passion et Noix

Dacquoise Noix
Praline Noix . Sorbet Passion

*L e M e n u
D é g u s t a t i o n*

8 Services 130 €
215 € avec Accord Mets et Vins
ou
6 Services * 90 €
150 € avec Accord Mets et Vins

*Amuse-bouche **

Foie Gras

Coing . Lies de Vin . Brioche marbrée

*Poireau **

Croustillant et Fondant . Paⁿte Citron
Sabayon Safran du Haut Var . Pourpier

*Truite du Haut Var **

Panais . Sauge

Tagliolini

A la farine bruⁿlée . Calamars . Palourdes
Huile d'Olive Citron "Fernando Pensato"

*Agneau de Pascalone **

Topinambours au Gras d'Agneau
Artichauts en Pickles . Marjolaine

*Pré-dessert **

*Ecorce **

Croustillant Chocolat
Crémeux Chocolat au lait et Fe^ves Tonka
Grue^e caramélisée . Glace Orellys-Whisky

*L e M e n u
d u m o m e n t*

du mercredi au vendredi
au déjeuner uniquement
Hors jours fériés
55 €
95 € avec accord Mets et Vins

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Dessert

*L e M e n u
T a b l e
d u C h e f*

160 €
255 € avec accord Mets et Vins
305 € avec accord Mets et Vins Prestige

1/ Le Suprême

Premier service
moelleux à la peau croustillante
Ecrevisse . Romaine

2/ L'Aiguillette

Deuxième service
Consommé d' écrevisse

3/ L'Epaule et le Gigot

Confit en croute de pain
Asperge . Marjolaine

4/ La Souris

Pour 2 personnes
En cocote lutée
Asperge . Marjolaine

5/ Le Filet

Grillé . Asperge . Marjolaine

6/ Le Carré

En viennoise
Asperge . Marjolaine

7/ L'Epaule et le Jambonneau

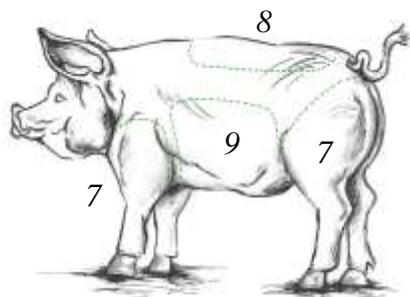
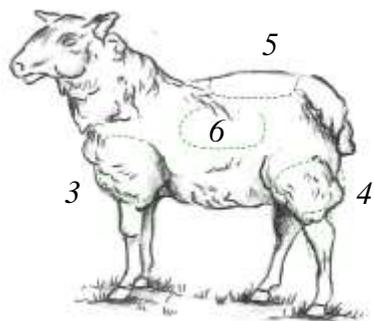
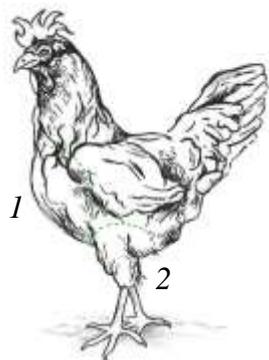
Pour 2 personnes
Confits puis rôtis . Pomme
Epinard . Noisette

8/ Le Filet

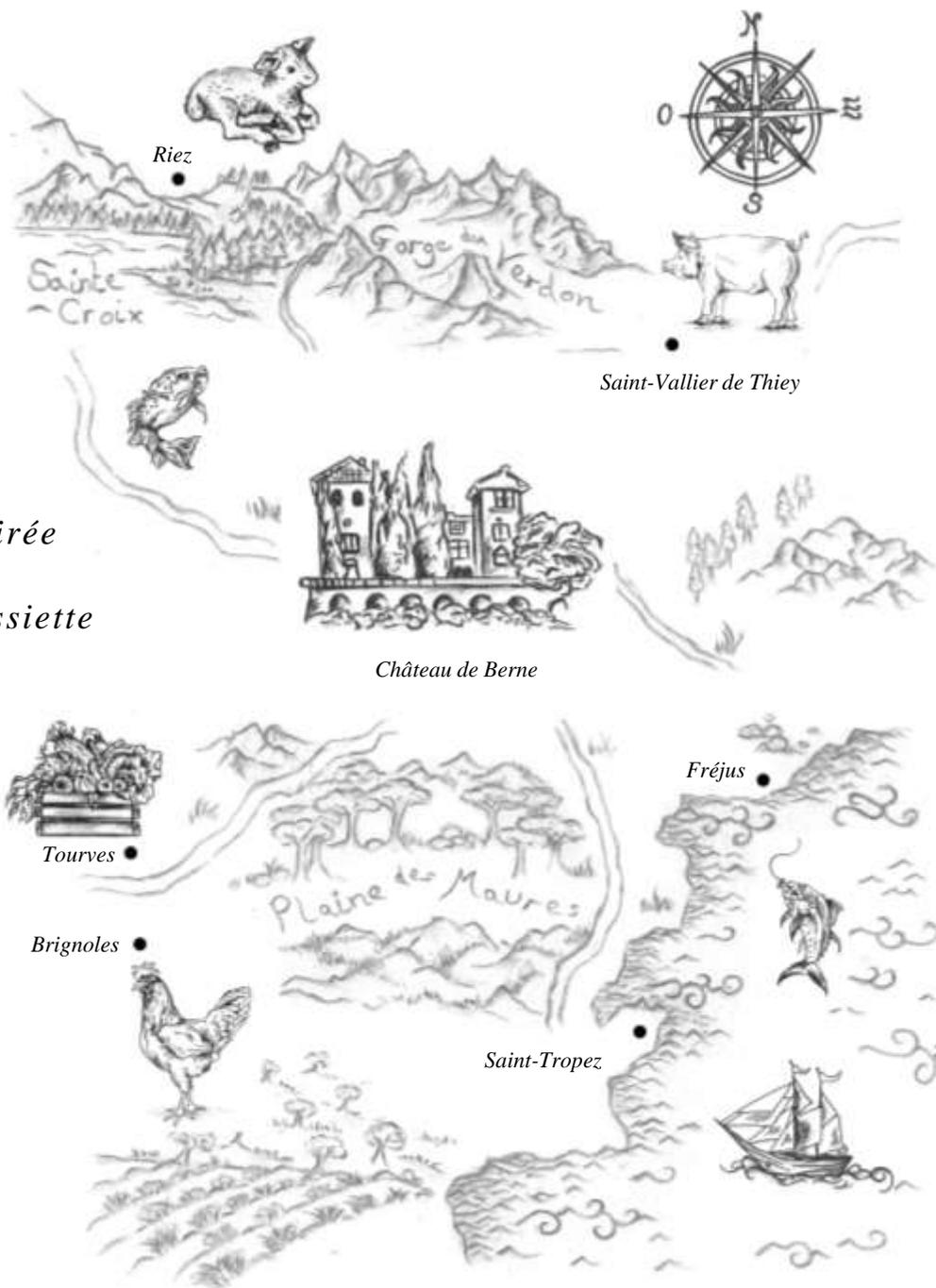
Grillé . Pomme
Epinard . Noisette

9/ La Poitrine

Confite puis rôtie sur la braise
Pomme . Epinard . Noisette



*Une cuisine inspirée
par la nature,
magnifiée dans l'assiette*



Toutes nos viandes sont d'origine française : Provence Alpes Côte d'Azur - Des produits de notre région à déguster !



Jardin de Benjamin

04 94 60 49 79
reservationrestaurant@chateauberne.com

Menu de Noël

24 Décembre 2018

140€ (hors boissons)

Accords Mets & Vins : 65€ sans apéritif

Olive chèvre - Bille oseille & pomme - Coussin foie gras & coing

Langoustine - Pastis - Cèleri acidulé

Huitre de Tabouriech - Consommé de panais grillé - Pomme verte - Estragon

Sole glacé au persil - Coquillage - Epinards jeunes

Filet de canette aux épices - Mousseline de potimarron vanillé - Poire poché au rosé - Pomme soufflée

Pomme de terre - Ail noir - Crème lard - Graine moutarde en pickles

L'esprit d'un calisson

Mandarine en confit - Pim's chocolaté

Supplément fromage : 25 euros



Jardin de Benjamin

04 94 60 49 79
reservationrestaurant@chateauberne.com

*Menu Nouvel An
31 Décembre 2018
Ambiance Musicale*

*190€ (hors boissons)
Accords Mets & Vins : 95€ sans apéritif*

Olive chèvre - Bille oseille & pomme - Coussin cèpe & lard

Œuf de caille laqué noisette - Epinard - Echalote vinaigre

Foie Gras - Coing - Sauce lie de vin

Bar - Caviar - Pomme farcie - Sauce Noilly Prat

Bœuf maturé - Huitre de Tabouriech - Capucine

Poireau crousti-fondant - Purée de citron - Sabayon truffe

Chocolat au lait et truffes noires

Citron vert confit et anis vert

Supplément fromage : 25 euros