



## *Le Lunch du Jardin*



*Menu unique 55€*

La version déjeuner du Jardin de Benjamin est un avant goût de l'univers de notre Chef. Avec un menu carte rythmé par les saveurs locales et les produits de notre potager, vous découvrirez les plaisirs d'une expérience gourmande unique.

Renseignements au 04 94 60 49 79 – [reservationrestaurant@chateauberne.com](mailto:reservationrestaurant@chateauberne.com)





---

*Le Jardin* de Benjamin

---



Ouvert du mercredi au dimanche - Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> Juin au 30 Septembre - Réservation vivement conseillée - Prix nets, service compris.





## *Cette carte vous est proposée uniquement le soir*

*A compter de 7 couverts, et afin de garantir la qualité, le Chef demande de fixer un menu unique pour l'ensemble des convives.*

### *Entrées*

**Courgette** En Tagliatelle – Amandes – Fraises des Bois - Girolles 37 €

**Soupe au Pistou** Légumes d'Été – Pistou au Basilic Cannelle et Huile d'Olive du Domaine 38€

**Tomates** Cerises de Couleurs Vanillées – Nuage de Tomate – Peau de Tomate cristalline 33 €

### *Poissons*

**Rouget de Méditerranée** En croute de Pain croustillante – Fenouil – Safran 45 €

**Truite du Haut Var** *Morceau à Choisir* Concombre – Beurre Blanc Passion 46 €

**Tagliolini** à la farine brûlée – Calamars – Palourdes – Couteaux - Huile d'Olive Citron "Fernando Pensato" 45 €

**Viandes** Toutes nos viandes sont d'origine française : Provence Alpes Côte d'Azur

**Volaille de la Ferme des Galinettes** *Morceau à Choisir* Girolles au Jus de Volaille – Abricots au Romarin 57 €

**Agneau de Pascalone** *Morceau à Choisir* Tomate oubliée – Ail Confit – Marjolaine 55 €

**Cochon de lait d'Isabelle Foncel** *Morceau à choisir* Barbajuans au Chèvre de Saint-Roux – Blette - Cerises 53€

### *Fromages*

**Chariot de fromages affinés par nos soins** 25 € par personne

### *Desserts*

**Soufflé Framboises et Pistaches d'Iran** Biscuit Framboises et Pistaches – Praliné Pistaches - Glace Pistaches 21 €

**Mirabelles de Pays** Gavottes Croustillantes – Parfait Glacé Raisins et Vin Jaune – Marmelade de Mirabelles 22 €

**Fraises du Jardin** Marmelade de Fraises – Jus de Fraises – Nuage Vanille de Tahiti – Sorbet Fraise 22 €

**Ecorce** Croustillant Chocolat - Crémeux Chocolat au Lait et Fèves Tonka – Grués caramélisés - Glace Orellys-Whisky 21 €

**Pêche de Provence** Marmelade de Pêches – Pêche Pochée – Biscuit Chocolat Blanc et Combawa – Granité Pêche et Thé Earl Grey 21 €

**Figue de Provence** Rôtie et Glacée au Vin Rouge et Framboises – Crème Glacée aux Feuilles de Figuiers – Meringues croustillantes – Jus de Figs 21 €



### Volaille de la Ferme des Gallinettes à Brignoles

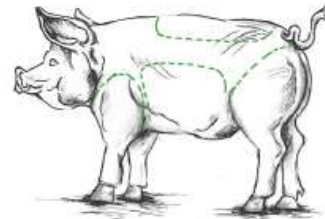
**Le Suprême**  
Moelleux à la Peau  
Croustillante



**La Cuisse**  
Sur la Braise

### Cochon de Lait d'Isabelle Foncel à Saint Vallier de Thiey

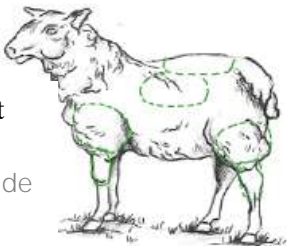
**L'épaule et le Jambonneau**  
*Pour 2 personnes*  
Confits puis Rôtis



**Le Filet**  
Grillé

### Agneau de Pascalone à Riez

**L'épaule et le Gigot**  
Confits en Croûte de Pain



**Le Filet**  
Grillé

**Le Carré**  
En Viennoise

**La Souris**  
*Pour 2 personnes*  
Confite

**La Poitrine**  
Confite puis Rôtie sur Braise

### Rouget de Méditerranée



### Truite de Bauduen

**La Ventrèche**  
Confite



**Le Dos**  
Grillé

### Encornets et Coquillages de Méditerranée



## *Le Menu en Plein Cœur du Jardin*

8 services 115 €  
205 € avec Accord Mets et Vins

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, et  
uniquement le soir

### *Amuse-bouche*

\*\*\*

#### *Tomates*

Cerises de Couleurs Vanillées – Nuage de Tomate  
– Peau de Tomate cristalline

\*\*\*

#### *Poivron Calabrais*

Fraci aux Ecrevisses de Bauduen –  
Consommé de Poivrons – Pêches – Estragon

\*\*\*

#### *Aubergine*

Croustillante – Mousseline Fumée – Livèche –  
Jus de Viande au Vinaigre Barbera

\*\*\*

#### *Soupe au Pistou*

Légumes d'Été – Pistou au Basilic Cannelle et  
Huile d'Olive du Domaine

\*\*\*

#### *Pomme de Terre*

Fumée – Crème de Lard – Ail noir de Billom

\*\*\*

#### *Pré-dessert*

\*\*\*

### *Soufflé Framboises et Pistaches d'Iran*

Biscuit Framboises et Pistaches – Praliné  
Pistaches – Glace Pistaches

## *Le Menu Signature*

7 Services 125 €  
215 € avec Accord Mets et Vins

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, et  
uniquement le soir

### *Amuse-bouche*

\*\*\*

#### *Tomates*

Cerises de Couleurs Vanillées – Nuage de Tomate  
– Peau de Tomate en cristalline

\*\*\*

#### *Courgette*

En Tagliatelle – Amandes – Fraises des Bois –  
Girolles

\*\*\*

#### *Truite du Haut Var*

Concombre – Beurre Blanc Passion

\*\*\*

#### *Agneau de Pascalone*

Tomate Oubliée – Ail Confit – Marjolaine

\*\*\*

#### *Pré-dessert*

\*\*\*

#### *Ecorce*

Croustillant Chocolat – Crémeux Chocolat au  
Lait et Fèves de Tonka –  
Grués caramélisés – Glace Orellys-Whisky

## *Le Menu du Moment*

55 €  
au déjeuner uniquement  
(entrée – plat – dessert)

*Ce menu est élaboré selon les produits de  
saison.*

*Vous retrouverez également une suggestion*

*La version déjeuner du Jardin de  
Benjamin est un avant goût de l'univers  
de notre Chef. Avec un menu carte rythmé  
par les saveurs locales et les produits de  
notre potager, vous découvrirez les  
plaisirs d'une expérience gourmande  
unique.*

## *Le Menu Carte blanche*

145 €  
240 € avec accord Mets et Vins

### *Table du Chef*

*(ce menu est servi  
uniquement à la Table du  
Chef)*

165 €  
265 € avec accord Mets et Vins