



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





Le Jardin de Benjamin



Ouvert du mercredi au dimanche - Ouvert tous les jours du 1^{er} 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 36 €

Petits Pois et Groseilles En Tartelette - Basilic - Thé de Cosses de Petits Pois 38 €

Tomates Cerises de Couleurs Vanillées - Nuage de Tomate - Peau de Tomate cristalline 32 €

Poissons

Rouge de Méditerranée En croute de Pain croustillante - Fenouil - Safran 44 €

Truite du Haut Var Concombre - Beurre Blanc Passion 45 €

Tagliolini à la farine brûlée - Calamars - Palourdes - Couteaux - Huile d'Olive Citron "Fernando Pensato" 44 €

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

Volaille de la Ferme des Galinettes Girolles au Jus de Volaille - Abricots au Romarin 56 €

Agneau de Pascalone Tomate oubliée - Ail Confit - Marjolaine 54 €

Cochon de lait d'Isabelle Foncel Barbajuans au Chèvre de Saint-Roux - Blette - Cerises 52 €

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 19 €

Vanille Gavotte Croustillante - Crème Brulée Vanille de Madagascar - Glace Vanille Tahiti 28 €

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 19 €

Cerises et Petits Pois Cerises Poêlées - Jus de Cerises - Crème Glacée Petits Pois - Meringues Croustillantes 20 €

Le Menu en Plein Cœur du Jardin

8 services 115 €
175 € avec Accord Mets et Vins

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

Amuse-bouche

Salade

Croquante - Lait de Chèvre du Château Saint-
Roux - Oreilles de Cochon croustillantes -
Vinaigre de Fleurs

Tomates

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

Petits Pois et Groseilles

En Tartelette - Basilic -
Thé de Cosses de Petits Pois

Artichaut Violet

« Alla Giudia » - Orange - Thym Citron

Pomme de Terre

Fumée . Crème de Lard . Ail noir de Billom

Pré-dessert

Fraises du Jardin

Marmelade de Fraises - Jus de Fraises -
Nuage Vanille de Tahiti - Sorbet Fraise

Le Menu Signature

7 Services 125 €
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 en cristalline

Courgette

En Tagliatelle - Amandes - Fraises des Bois -
Girolles

Truite du Haut Var

Concombre - Beurre Blanc Passion

Agneau de Pascalone

Tomates 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