



## *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)



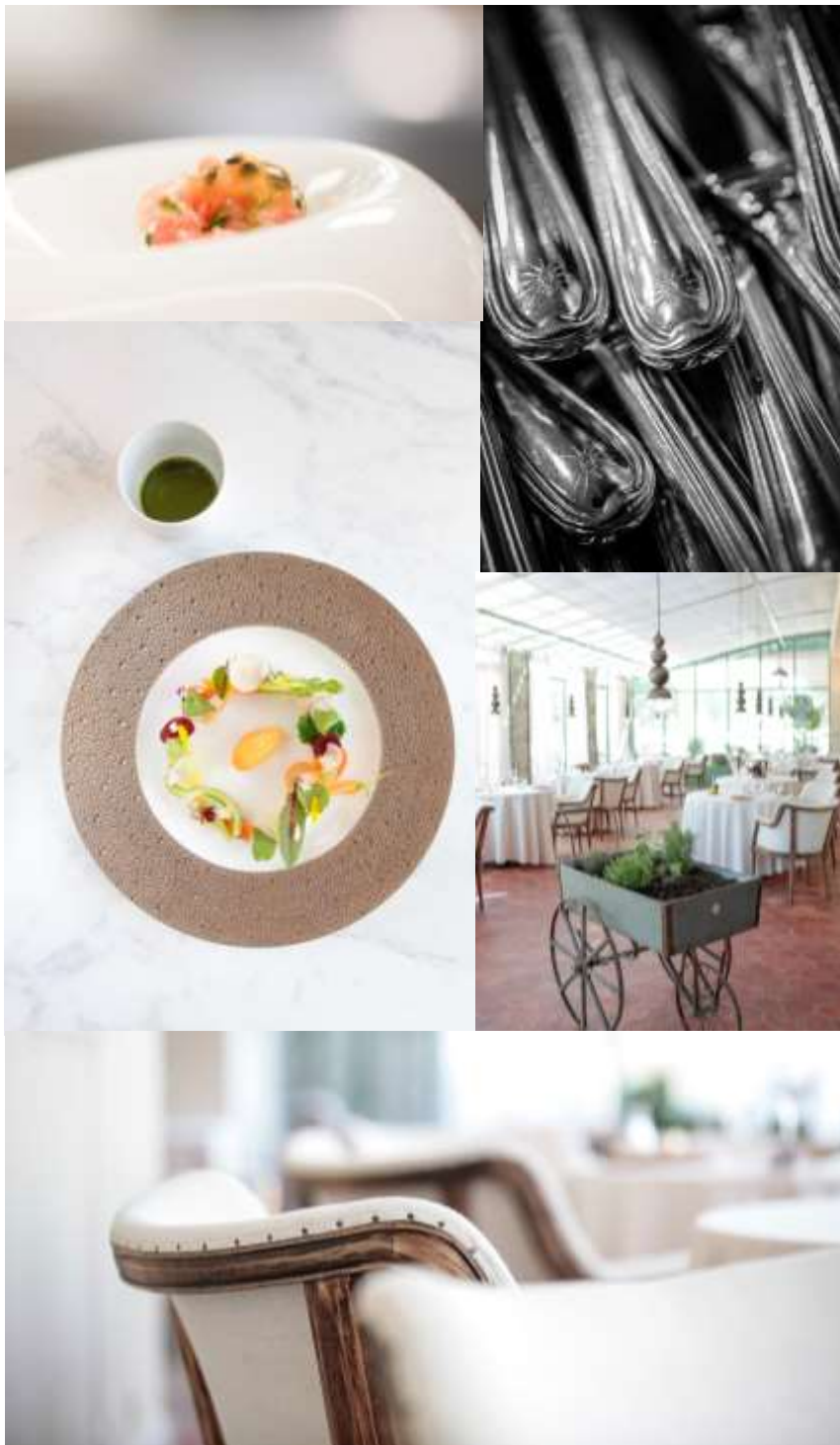


*Le dîner* du Jardin



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





*Cette carte vous est proposée uniquement le soir du Mercredi au Dimanche.*

### *Entrées*

**Artichaut violet** « Alla Giudia » - Orange - Thym Citron 36 €

**Poireau** Croustillant et Fondant - Sabayon au Safran du haut Var - Pâte Citron 38 €

**Salade** Croquante - Lait de Chèvre du Château Saint-Roux - Oreilles de Cochon croustillantes - Vinaigre de Fleurs 32 €

### *Poissons*

**Lotte de Méditerranée** au Beurre Torréfié - Persil Racine - Sauce Crémeuse Persil 48 €

**Truite du Haut Var** Grillée - Morilles farcies - Emulsion Café 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** Ecrevisses - Estragon - Sauce Alliance 56 €

**Agneau de Pascalone** Blette - Gnocchi - Marjolaine - Cébette 54 €

**Cochon de lait d'Isabelle Foncel** Barbajuans - Epinards - Pommes - Noisettes 52 €

### *Fromages*

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

### *Desserts*

**Soufflé Citron de Menton et Noisettes du Piémont** Biscuit Citron - Praliné Noisettes - Crème glacée Noisettes 19 €

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

**Orange Sanguine et Safran de Sillans-la-Cascade** Confite - en Suprêmes - Jus Safrané - Meringues croustillantes 22 €

**Ecorce** Croustillant Chocolat - Crémeux Chocolat au Lait et Fèves Tonka - Grués caramélisés - Glace Orellys-Whisky 19 €

**Ananas Victoria pour 2 personnes** Rôti - Flambé au Rhum Zacapa - Chantilly Vanille de Madagascar 22 € - par personne

## *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

\*\*\*

### *Carotte*

Pamplemousse - Coriandre - Miel du Domaine

\*\*\*

### *Artichaut Violet*

« Alla Giudia » - Orange - Thym Citron

\*\*\*

### *Morille*

Farcie - Emulsion Café

\*\*\*

### *Pomme de Terre*

Fumée . Crème de Lard . Ail noir de Billom

\*\*\*

### *Pré-dessert*

\*\*\*

### *Orange Sanguine et Safran de Sillans-la-Cascade*

Confite - en Suprêmes - Jus Safrané -  
Meringues croustillantes

## *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*

\*\*\*

### *Poireau*

Croustillant et Fondant - Sabayon au Safran du  
Haut Var - Pâte Citron

\*\*\*

### *Carotte*

Pamplemousse - Coriandre - Miel du Domaine

\*\*\*

### *Truite du Haut Var*

Grillée - Morilles farcies - Emulsion Café

\*\*\*

### *Agneau de Pascalone*

Blette - Gnocchi - Marjolaine - Cébette

\*\*\*

### *Pré-dessert*

\*\*\*

### *Ecorce*

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

## *Le Menu du Moment*

55 €

du mercredi au dimanche  
au déjeuner uniquement  
(entrée - plat - dessert)

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

*Vous retrouverez également une suggestion  
du Mercredi au Dimanche.*

*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

**1/ Le Suprême**

Moelleux à la peau croustillante

**2/ La Cuisse**

Sur la Braise

**3/ L'Epaule et le Gigot**

Confits en croûte de Pain

**4/ La Souris**

Pour 2 personnes

Confite

**5/ Le Filet**

Grillé

**6/ Le Carré**

En Viennoise

**7/ L'Epaule et le Jambonneau**

Pour 2 personnes

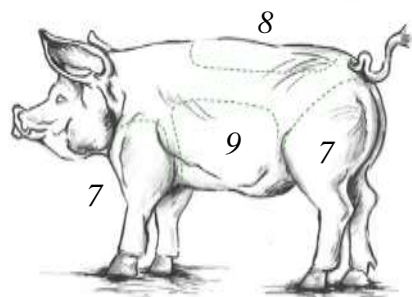
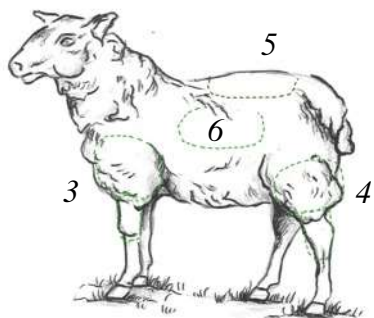
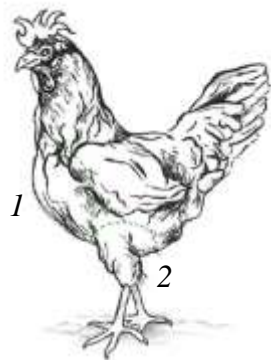
Confits puis rôtis

**8/ Le Filet**

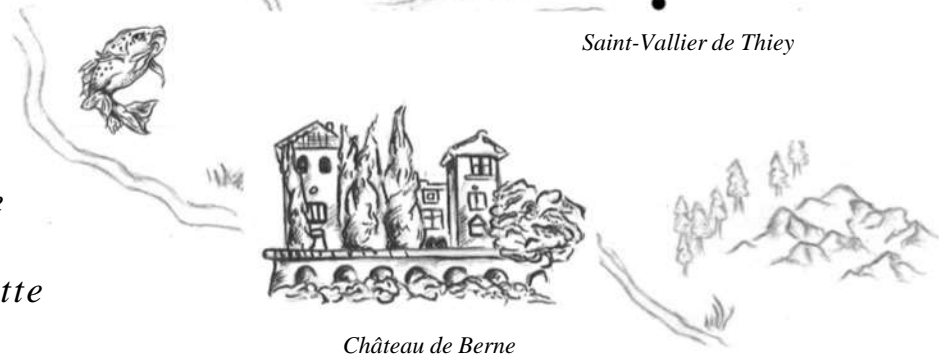
Grillé

**9/ La Poitrine**

Confite puis rôtie sur la Braise



*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 !