



## LE JARDIN DE BERNE

La séquence en 5 actes

120€ par personne

210€ par personne avec Accord Mets et Vins



La séquence en 7 actes

150€ par personne

260€ par personne avec Accord Mets et Vins



La table du Chef

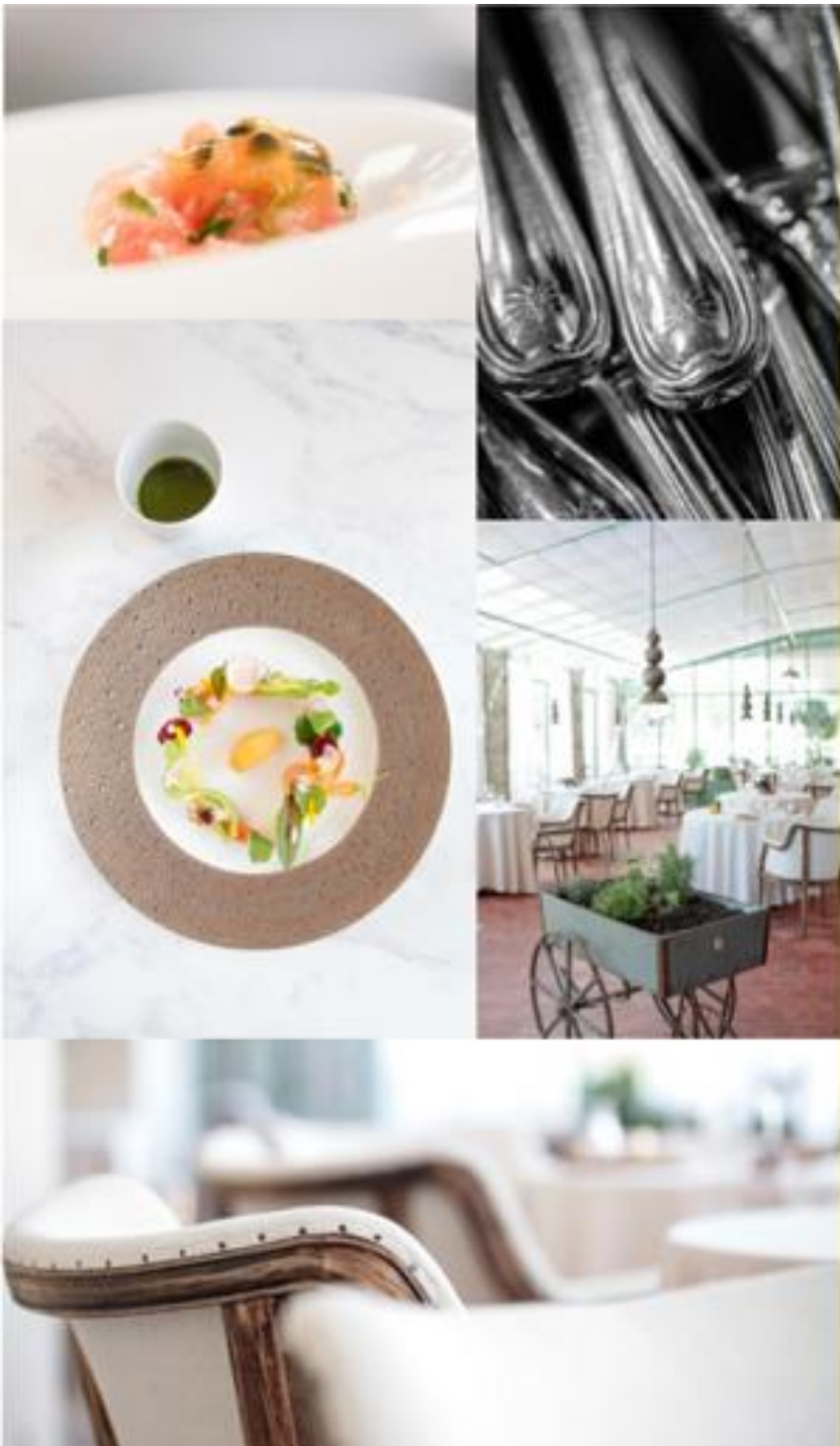
Service uniquement aux tables du Chef

260€ par personne avec Accord Mets et Vins



Ouvert du mercredi au dimanche – Ouvert également le lundi et mardi de juin à fin septembre – Prix nets, service compris.





### *Canapé*

*Feuille croustillante de polenta* à l'anchois

*Olive verte et noire de fromage de chèvre* du Château St-Roux en trompe l'oeil

*Tomate cerise vanillé* au basilic

*Rouleau de radis craquant*, pollen et miel du Domaine

### *Amuse-bouche*

*Aubergine fumé et croustillante*, parfum de céleri et vinaigre d'Alain Ignace

### *Entrées*

*Langoustine de méditerranée* en vapeur de fleur de courgette, pêche et estragon

*Le petit pois cuisiné en tartelette* aux groseilles et basilic

### *Poissons*

*Rouget de Méditerranée sur la braise*, haricot vert cuisiné à l'ail noir de Billom

### *Vian des*

*Agneau de Haute Provence confit en croûte de pain*, blette poiré à la marjolaine, dentelle de Socca

### *Légumes*

*Retour éphémère de cueillette* de nos Potagers

### *Desserts*

*Le petit pois cerise*

*La gavotte praliné citron et Gianduja*

*Chariot de fromages : 25€ par personne*