



LE JARDIN DE BERNE

La séquence en 3 actes

80€ par personne

145€ par personne avec Accord Mets et Vins
Choix entre Viande ou Poisson



La séquence en 5 actes

105€ par personne

195€ par personne avec Accord Mets et Vins



La séquence en 7 actes

130€ par personne

220€ par personne avec Accord Mets et Vins



La table du Chef

Service uniquement aux tables du Chef

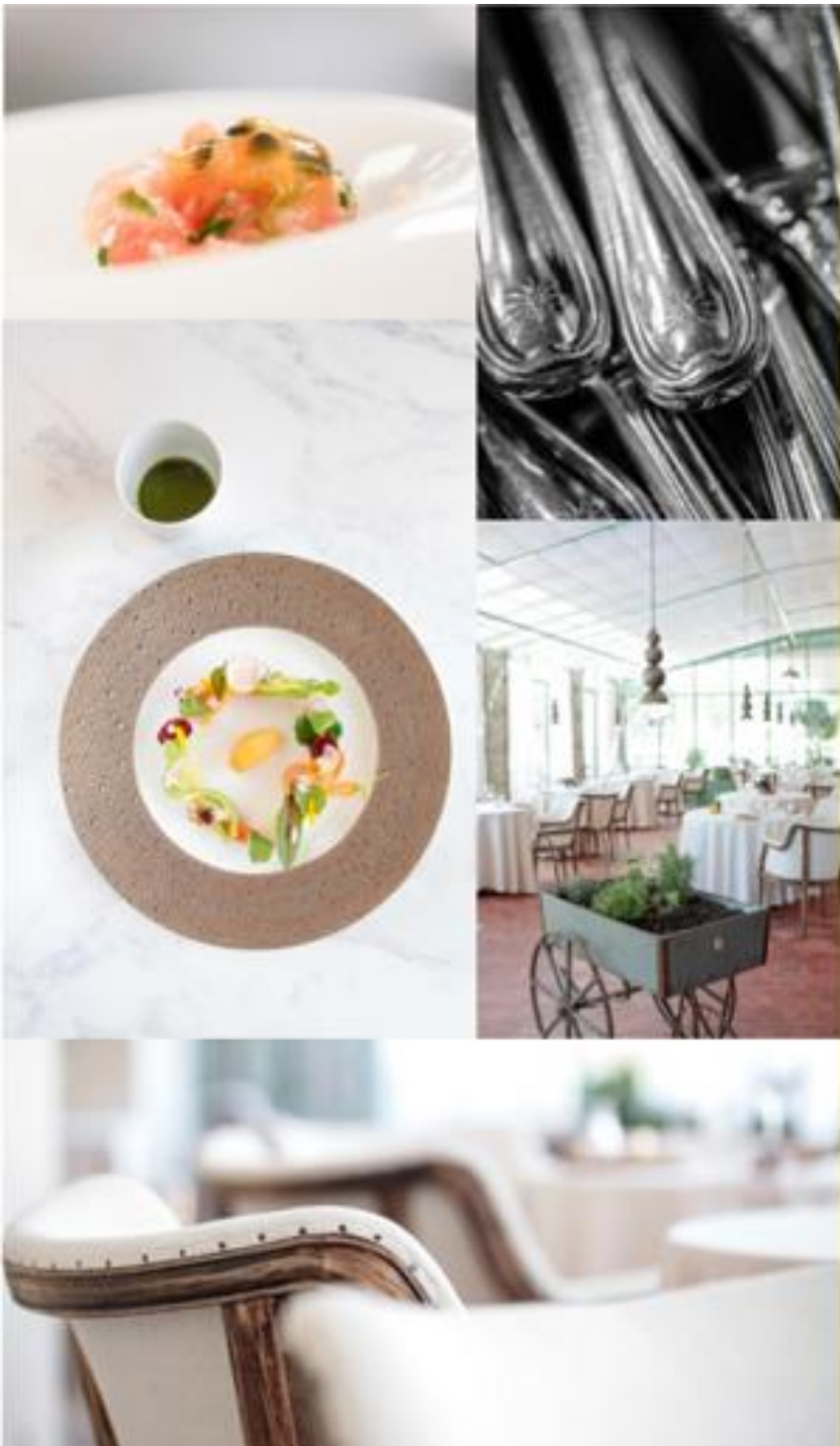
160€ par personne

255€ 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