



Pour une cuisine de l'écorce à l'âme

Nous allons chercher une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes mais en respectant l'idée initiale de la nature - tout en conservant la lisibilité de l'assiette.

Nous travaillons l'entièreté du produit. Un choix pour nous approcher davantage de son intimité et une vraie source d'inspiration, pour une table renouvelée au gré des saisons.

Nous voulons faire de chaque plat une rencontre personnelle. Au Jardin de Berne ces découvertes se prolongent au fil de la halte qui vous a conduit à cette table de quiétude préservée.



Louis Rameau
Le Chef

Eric Raynal
Le Chef Pâtissier

et leurs Equipes

Le potager des Vignes



Le potager de la Bastide



Notre domaine, nos sources d'inspiration

Les terres de berne, notre inspiration.

Le potager du Château





Les produits de la
Ferme



Les produits de la
Forêt



Chaque plat est une rencontre personnelle, chaque assiette unique à l'image de nos convives. Nous avons appris à respecter ce que la nature peut nous donner, de la rôtissoire à l'assiette, pour se rapprocher de la vérité du produit nous privilégions les circuits courts et les productions issu de notre domaine certifié en agriculture biologique.



Le pigeon
des Costières à Manduel

Avignon



L'Agneau
de Pascalone à Riez

Aix-en-Provence



La Volaille
de la ferme de la
Galinette à Brignoles

*Les histoires que nous écrivons avec nos recettes
partent toujours du produit et de rencontres humaines.*

Chaque ingrédient révèle une personnalité unique, un caractère singulier. Un partenaire engagé dans une recherche d'excellence.

Notre quête des meilleurs producteurs est permanente et centrale dans notre démarche.

Nous privilégions ceux qui nous entourent et qui font de la Provence notre source perpétuelle d'inspiration.



Les Coquillages
de la baie de Tamaris

La Truite

de l'Ahanor à Bauduen



Le Cochon

de Saint-Vallier-de-Thiery



Draquignan

Fréjus

Nice

L'Escargot

de la Dominette au pradet



Toulon

Le Poisson

*de méditerranée
à Fréjus et Toulon*





La séquence en cinq actes - 120€

Accord mets & vins - 90€

Entrée - Poisson - Viande - 2 desserts



La séquence en sept actes - 150€

Accord mets & vins - 110€

2 entrées - Poisson - Viande - Légumes - 2 desserts





La table du Chef - 260€
Accord mets & vins inclus

Notre Chef Louis Rameau vous invite à sa table et vous propose un dîner exclusif et intimiste dans les coulisses de sa cuisine.
Un menu découverte agrémenté des meilleurs produits du terroir et créé sur mesure.



Entrées

LE POIREAU « TÊTE EN L'AIR »

Velours de citron, sabayon au safran d'Aups - 39€

L'ŒUF DE JEAN BERNARD JULIAN « SOUVENIR DE VENDANGE »

Soufflé, mouillettes à la guanciale, parfum de marjolaine - 35€

LA CAROTTE

Confite au miel de fleurs, coriandre, pamplemousse, croustillant de carottes - 39€



Poissons

LA TRUITE DE JEAN CLAUDE VIGIEN

Grillée sur la braise de ceps de vignes, champignons assaisonnés à la Poutargue de truite, racine de persil - 48€

LA LOTTE DE MEDITERANNEE

Rôtie, feuille à feuille de céleri caramélisé, mousseline, orange, laurier du potager, sauce bourride Sétoise - 58€

TAGLIOLINI ET COQUILLAGES DE TAMARIS

Tagliolini à la farine Grano Arso, coquillage de Tamaris, bourraches, feuilles d'huître - 55€

Viandes

LE PIGEON DE DIDIER BAEZA

Cuit sur la braise, cuisse en bêtaille, coing acidulé, betteraves à la lie de vin, bouillon à la sarriette - 58€

L'AGNEAU D'ISABELLE ET MICHEL GAYDE - *Plat signature*

Oignons farcis de pieds paquets, jus corsé, herbe aromatique du jardin - 54€

LA VOLAILLE DE JEAN-BERNARD JULIAN

Suprême de choux farci, la cuisse laqué, cédrat et genévrier de nos forêts - 55€





LA SÉLECTION DE FROMAGES - 25€

Desserts

LA VANILLE D'YVES - POL TABURET,
Condiment Papouasie, Nouvelle-Guinée, crème brûlée vanille de Madagascar,
glace à la vanille de Tahiti gavottes croustillantes - 35€

LA NOISETTE DU PIÉMONT
Combawa du Domaine du Jasson, praliné noisette et nuage yaourt - 22€

L'ÉCORCE CHOCOLAT - *Plat signature*
Crèmeux Jivara fève de Tonka, biscuit croustillant noisette du Piémont,
glace orelys whisky - 27€

LA POMME VERTE
Gelée de pomme verte, nuage de cèleri, noix de pécan caramélisées,
meringue croustillante - 22 €

Carte des allergènes disponible sur demande



LE JARDIN
DE BERNE

