



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 ferme à la rôtissoire et du potager 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.

Nîmes



Arles

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

Marseille

*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 MEDITERRANÉE

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, coquillages de Tamaris, bourraches, feuilles d'huître
55€



Viandes

LE PIGEON DE DIDIER BAEZA

cuit sur la braise, cuisses en béatille, 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, herbes aromatiques du jardin
54€

LE SUPREME DE CHOU FARCI DE JEAN-BERNARD JULIAN

la cuisse laquée, cédrat et genévrier de nos forêts
55€



A decorative border surrounds the text, featuring various fresh ingredients like carrots, asparagus, flowers, and herbs.

LA SÉLECTION DE FROMAGES - 25€

Desserts

LA CLEMENTINE DE CORSE

baba clémentine, jus de clémentine au Safran du Haut Var et pousses de coriandre
24€

LA NOISETTE DU PIÉMONT

crèmeux noisette, praliné noisette, lait de noisette grillé
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 branche, noix de pécan caramélisées,
meringue croustillante
22 €

LA CHATAIGNE DE COLLOBRIERES

crème glacée, confit de pamplemousse, gavotte au miel de châtaigner
22€

Carte des allergènes disponible sur demande



LE JARDIN
DE BERNE

