LE JARDIN
DE BERNE

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

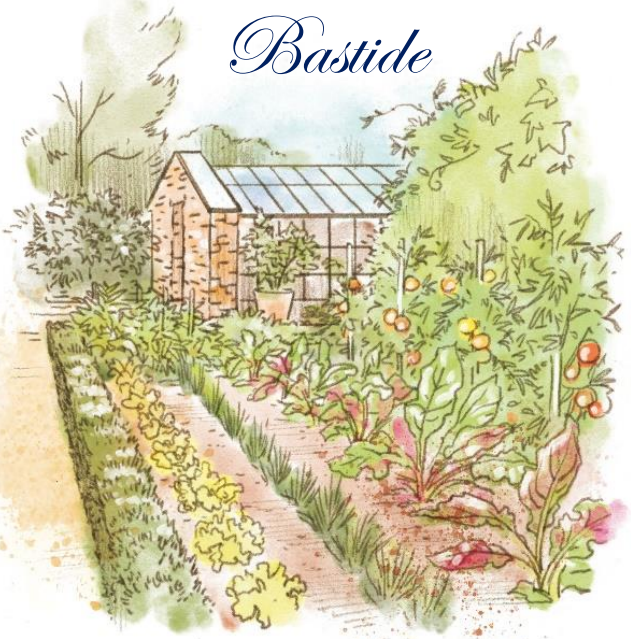
Eric Raynal

Le Chef Pâtissier

et leurs Equipes

Le potager des Vignes

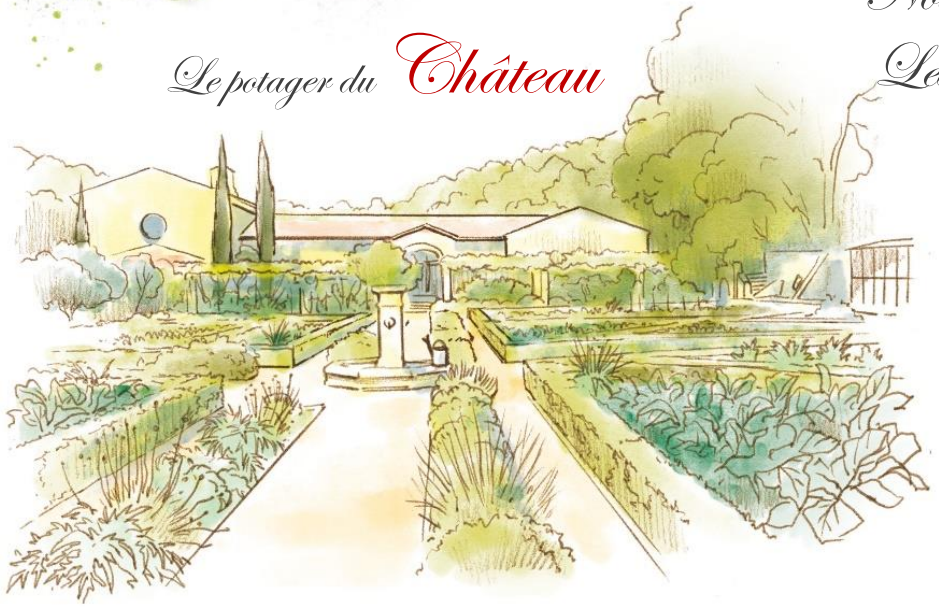
Le potager de la Bastide



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 issues de notre domaine certifié en agriculture biologique.

Nîmes

Arles

Le *pigeon*

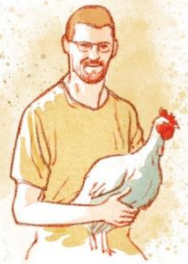
des Costières à Manduel

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-Thiey

Nice

Draguignan

Fréjus

L'Escargot

de la Dominette au pradet

Le Poisson

de méditerranée

À Fréjus et Toulon

Toulon

Découverte du Var - 140€

Les Accords De Notre Cheffe Sommelière

95€

Séquence en cinq actes
Entrée – Poisson – Viande – deux desserts

Voyage en Provence - 180€

Les Accords De Notre Cheffe Sommelière

115€

Séquence en sept actes
2 entrées – Poisson – Viande – Légume - deux desserts

La table du Chef - 295€

Les Accords De Notre Cheffe Sommelière

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 » -*Plat signature*
Velours de citron, sabayon au safran
41€

LES ESCARGOTS DE LA DOMINETTE
Cage de pomme de terre, blettes colorées, jus de viande à la moelle
39€

L'HUITRE DE MARTIAL
Grillée, crème iodée montée au beurre d'oseille, laitue de mer et sarrasin
41€

Poissons

LA TRUITE DE JEAN CLAUDE VIGIN
Confite à la Guanciale, fraîcheur de céleri branche et œufs de truite
52€

LE LOUP DE MEDITERRANÉE
Grillé à la braise, petits pois et groseille
59€

TAGLIOLINI ET COQUILLAGES DE TAMARIS À L'HUILE DE CITRON - *Plat signature*
Tagliolini à la farine Grano Arso, coquillages de Tamaris, bourraches, feuilles d'huître
59€

Viandes

LE PIGEON DE DIDIER BAEZA
Coffre sur la braise aux épices, carottes et jus au vin de noix
62€

L'AGNEAU D'ISABELLE ET MICHEL GAYDE - *Plat signature*
Confit en croute de pain, kumquat et févette
59€

LA VOLAILLE DE JEAN-BERNARD JULIAN
Langoustine, asperge, sauce alliance, écorces de citron
62€

LA SÉLECTION DE FROMAGES – 25€

RETOUR DE LA BERGERIE – 16€

Desserts

LE CAFÉ CITRON NOIR
Croustillant café, sorbet citron, nuage de cappuccino
27€

LA GAVOTTE, PRALINÉ CITRON VERT NOISETTE
Crémeux gianduja, confit citron vert, nuage yaourt citron vert 25€

L'ÉCORCE CHOCOLAT - *Plat signature*
Crémeux Jivara à la fève de Tonka, biscuit croustillant noisette du Piémont, glace Orelys et whisky La Durance
30€

LA FRAISE DU JARDIN EN SOUFFLÉ
Pistaches de Bronte, sorbet fraise 27€

Carte des allergènes disponible sur demande.

LE JARDIN
DE BERNE