

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

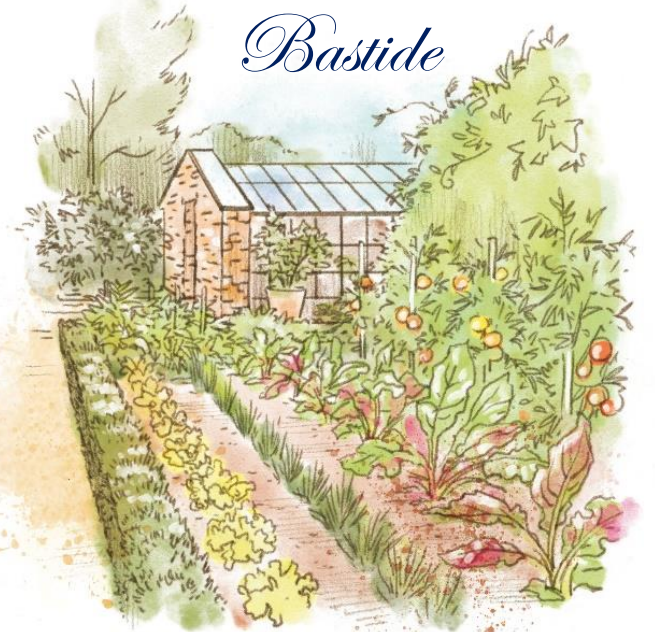
Eric Raynal
Le Chef Pâtissier

et leurs Equipes

Le potager des Vignes



Le potager de la Bastide



Le potager du Château



Notre domaine, nos sources d'inspiration

Les terres de Berne, notre inspiration.

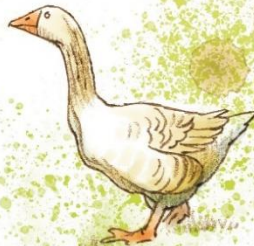
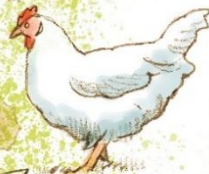




Les produits de la
Ferme



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 des Galinettes
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

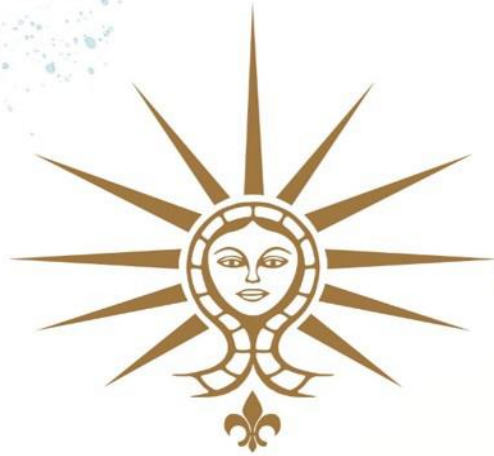
La Truite

de Jean-Claude Vigin à
L'isle-sur-la-Sorgue



Le Cochon

de la ferme du Peyron à Fayence



Draguignan

Fréjus

Nice

L'Escargot

de la Dominette au Pradet



Toulon

Le Poisson

de méditerranée
à Fréjus et Toulon





Les créations en argile
de Léa Tardito, céramiste à Vidauban

La céramique dans les arts de la table

Nous prenons plaisir à faire vivre à nos convives une expérience gustative et visuelle dans une harmonieuse symphonie.

L'art de la table y joue sa partition en sublimant chaque met.

Nos assiettes sont réalisées à la main et en argile, reflet d'un savoir-faire ancestral et terroir de nos régions.





Découverte du Var 155€

Séquence en cinq actes
Entrée - Poisson - Viande - Deux desserts

Voyage en Provence 195€

Séquence en sept actes
Deux entrées - Poisson - Viande - Retour de la bergerie
- Deux desserts

La table du Chef

Découverte du Var - 200€

Voyage en Provence - 240€

Notre Chef Louis Rameau vous invite à sa table
et vous propose un dîner exclusif et intimiste
dans les coulisses de sa cuisine.

La table du Pass

Découverte du Var - 190€

Voyage en Provence - 220€

Notre table du Pass vous permet d'assister à un
spectacle unique et privilégié au cœur des
cuisines, attablé au comptoir.



Entrées

L'ASPERGE VERTE DE PROVENCE ET CREVETTES DE GRAND LARGE DE MÉDITERRANÉE
Velours de citron de Menton, basilic et sabayon de beurre de carapaces grillées
39€

LE FOIE GRAS D'ANTOINE BONNASSE
Poêlé en lobe entier, rhubarbe rose, sureau et bouillon de canard acidulé
45€

LE ROUGET DE NOS CÔTES
Pois chiches de Didier Ferreint et soupe de poisson de roches à la bergamote
39€





Poissons

LA TRUITE DE JEAN-CLAUDE VIGIN

Pochée à l'huile d'aneth, petits pois croquants, pur jus de pois et ail noir
59€

TAGLIOLLINI À LA FARINE GRANO ARSO

Coquillages de Tamaris, encornets enfumés et sauce dieppoise
59€

LA PÊCHE DE LIGNE DE MÉDITERRANÉE

Jus d'étrilles carnassier, duo de ventrèches et herbes de rocaïlle
65€



Viandes

L'AGNEAU DE LA FERME DE PASCALONE

Confit en croûte de pain, kumquats condensés, graines et feuilles de coriandre
65€

LE BŒUF DE LA FERME DES PLANTES

Braisé, jus d'artichauts au miel de chêne, raviole d'effiloché de bœuf, jus de barigoule crémeux
85€

LE CANARD GRAS DE LA SAINTE BAUME

Rôti aux épices, poires, jus à l'hypocras, cuisses et foie gras en béatilles
65€





LA SÉLECTION DE FROMAGES - 28€

RETOUR DE LA BERGERIE - 16€

Desserts

L'ECORCE CHOCOLAT

Crèmeux Jivara à la fève de Tonka, biscuit croustillant noisette du Piémont,
glace Orelys et whisky La Durance
35€

LA GAVOTTE PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT

Citron vert, nuage de yaourt et huile d'olive de Xavier Alazard
32€

L'ORANGE SANGUINE DE SICILE

Safran de Salernes et citron caviar
32€

LA CUEILLETTE D'HERBES ET FLEURS

Crèmeux verveine du jardin, sorbet aux herbes et vinaigrette yuzu
32€

L'ÉPEAUTRE DE BRAS

Riz au lait, caramel d'épeautre soufflé, pain grillé et « miel » de vin jaune
32€

Carte des allergènes disponible sur demande.



LE JARDIN
DE BERNE

