



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*

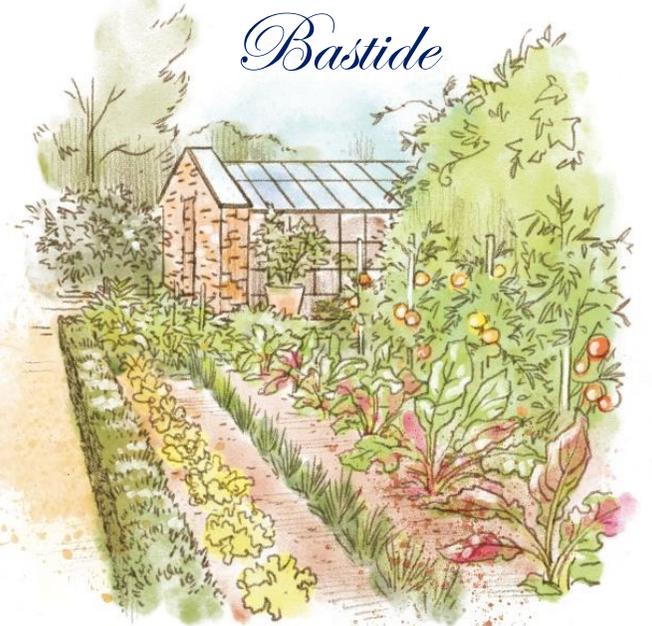
*Eric Raynal*  
*Le Chef Pâtissier*

*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.*

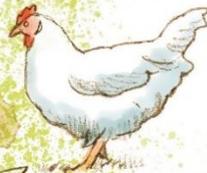
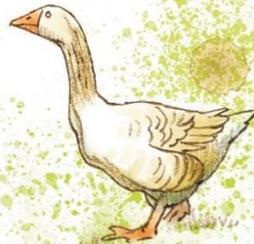




*Les produits de la*  
**Ferme**



*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



*Le pigeon*  
des Costières à Manduel

Avignon



*L'Agneau*  
de Pascalone à Riez

Arles

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.

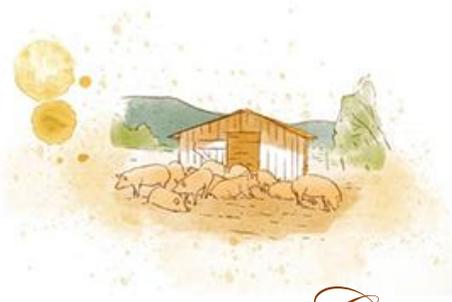
Nous privilégions ceux qui nous entourent et qui font de la Provence notre source perpétuelle d'inspiration.



*Les Coquillages*  
de la baie de Tamaris

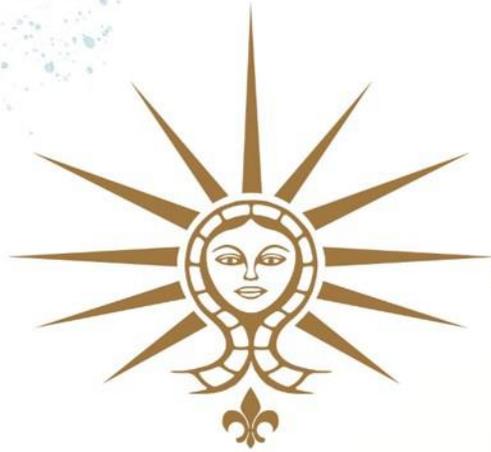
# La Truite

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



# Le Cochon

de la ferme du Peyron à Fayence



Draguignan

Fréjus

Nice

# L'Escargot

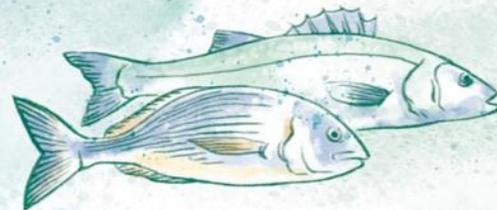
de la Dominette au Pradet



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

