CHÂTEAU DE
BERNE
LE JARDIN

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.

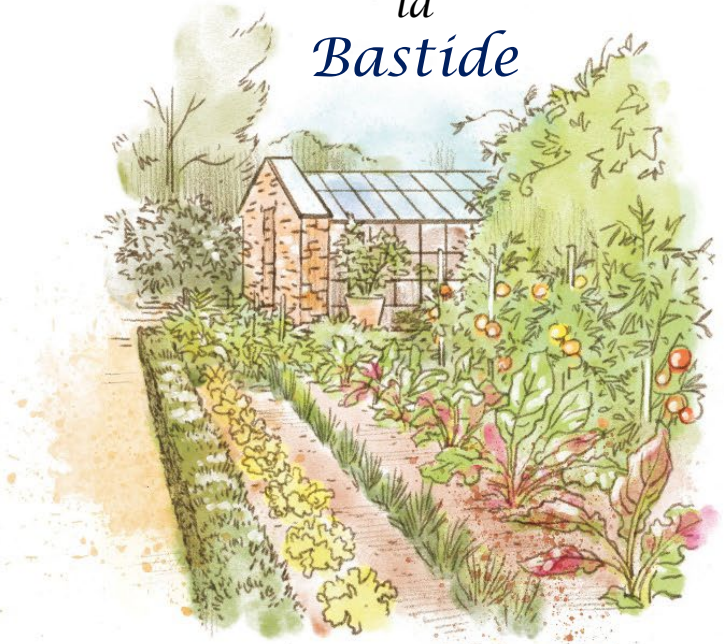
Louis Rameau
Le Chef

Eric Raynal
Le Chef Pâtissier

et leurs équipes

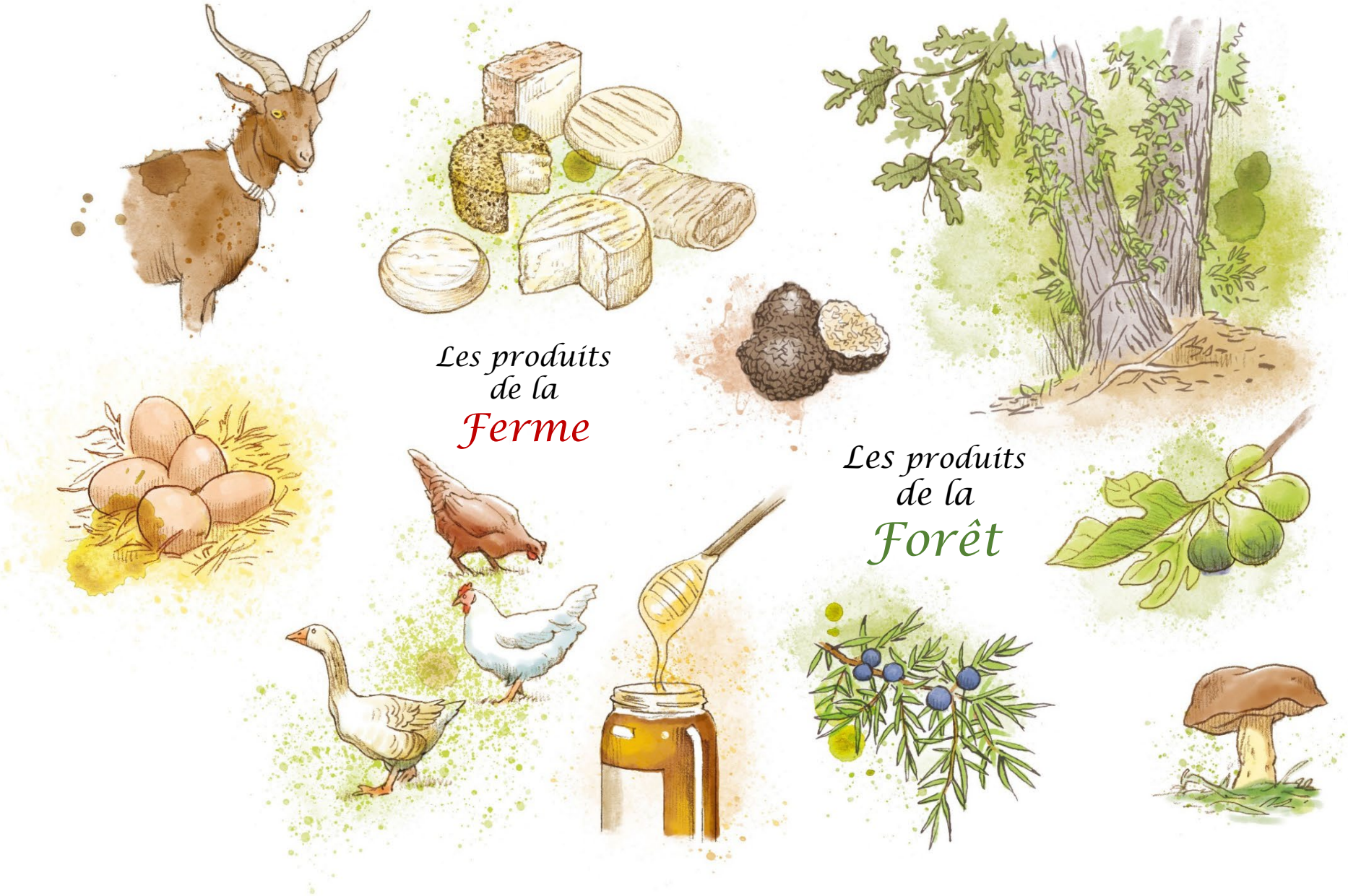
Le potager des Vignes

Le potager de la Bastide



Notre domaine, nos sources d'inspiration
Les terres de Berne, notre inspiration.

Le potager du Château



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

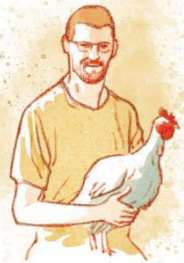
Arles

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.

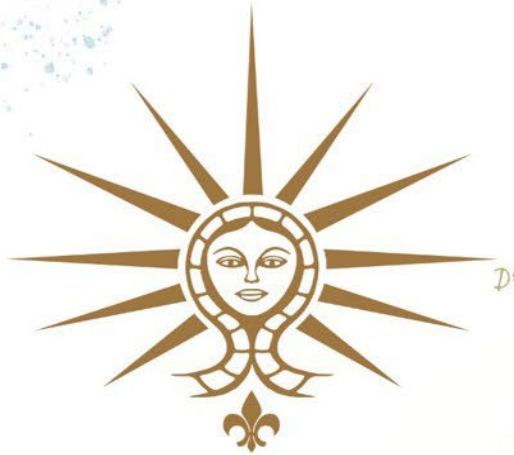
Notre quête des meilleurs producteurs est permanente et centrale dans notre démarche.

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

Les **Coquillages**
de la baie de Tamaris

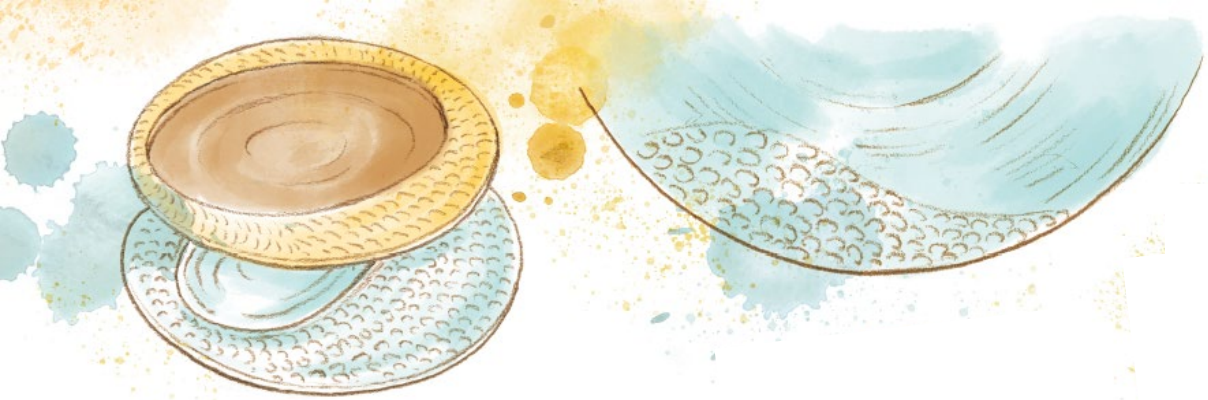
La Truite
de Jean-Claude Vigin
à L'isle-sur-la-Sorgue

Le Cochon
de la ferme du Peyron à Fayence



L'Escargot
de la Dominette au Pradet

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 - 210€
Voyage en Provence- 250€

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 - 200€
Voyage en Provence- 230€

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

Entrées

LA FARINE DE GRAINS BRÛLÉS
Couteaux tiédis, Savagnin
39€

LE POIREAU TÊTE EN L'AIR
Velours d'écorces de citron de Menton, anchois, sabayon à la Colatura
39€

LES POIS CHICHES DE CHEZ DIDIER FERREIN
Crevettes de grand large et tagète
39€

Poissons

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE FLAMÉ
Artichaut à la barigoule, soupe de têtes et basilic
59€

LA PÊCHE DE TOULON
Siphon ïodé, crème au Noilly Prat, herbes marines
59€

LA TRUITE DE JEAN-CLAUDE VIGIN
En cuisson douce, beurre d'aneth, crémeux d'œufs de truite fumées et topinambour
59€

Viandes

L'AGNEAU DE LA FERME DE PASCALONE
Dans les prés, jus d'herbes vinaigré
65€

LE PIGEON DES COSTIÈRES
Suprême rôti et cuisses confites, châtaignes, coing et whisky La Durance
65€

LE BŒUF DE LA FERME DES PLANTE
Esprit d'un pot-au-feu
65€

Toutes nos viandes sont d'origine française.

LA SÉLECTION DE FROMAGES – 28€

RETOUR DE LA BERGERIE – 16€

Desserts

L'ECORCE CHOCOLAT
Crémeux chocolat Château à la fève de tonka, biscuit croustillant noisettes du Piémont, glace Orelys et whisky La Durance
35€

LA VANILLE DE TAHAA
Crème vanille, crème glacée au sucre muscovado & gavotte croustillante
38€

L'ÉPEAUTRE DE BRAS
Caramel d'épeautre et miso d'orge, riz au lait, réduction de Savagnin et épeautre soufflé
32€

LA GAVOTTE
Praliné noisette, confit citron vert, crémeux gianduja, nuage yaourt, huile d'olive maturée
32€

LA POMME DE 10 HEURES
Pomme confite au caramel, crème anglaise au sarrasin grillé, sarrasin caramélisé
32€

Carte des allergènes disponible sur demande.