



## ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Dioxyde de soufre et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques

Notre équipe vous informe que nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats.

## ALLERGENS

1. Gluten-containing cereals, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

*Our team informs you that we cannot guarantee the absence of traces of allergens in our dishes.*

## LES SOIRÉES RÔTISSERIES

Sur la terrasse ombragée du Château de Berne, les Soirées Rôtisseries invitent à se retrouver autour d'une cuisine sincère et de saison, ancrée dans les saveurs de la Provence. Une parenthèse douce, pour les soirs où l'on a envie de prendre le temps.

*Nestled on the shaded terrace of Château de Berne, Les Soirées Rôtisserie bring people together over honest, seasonal Provençal cooking. A warm and unhurried escape, for evenings meant to be savoured.*

## ALLERGÈNES / ALLERGENS

Informez notre équipe de vos allergies et intolérances.

Liste complète au verso.

*Please inform our team of any allergies or intolerances.*

*Full list overleaf.*

*Prix nets, service inclus*

## ENTRÉES

17€

Ajo Blanco à la burrata, focaccia grillée, jbon et amande craquante <sup>1,7,8</sup>

 Ultimate Provence, Blanc

Salade de tomate ancienne, melon, framboise, pastèque, concombres acidulés au

vinaigre de framboise <sup>2,5,9,11</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

Rillettes de haddock fumé, feuille de sucrine <sup>2,5,9,11</sup>

 Château de Berne Blanc

## PLATS

Le coquelet rôti et ail confit, sauce à l'estragon

 Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc

35€

La poitrine de cochon, confite et grillée aux épices, confiture de tomate épice

 Grande Cuvée, Château de Berne, Rouge

35€

Maquereaux escabèche, ail noir, légume craquant <sup>12</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

35€

Le homard entier et grillée, émulsion de carapace grillée <sup>12</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

68€

Garniture au choix : Gros gnocchis de pomme de terre, citron et parmesan  
ou

Poivrons farcis d'une piperade, fenouil en salade

## DESSERTS

14€

Salade de fruits rouges, crème glacée au basilic

Baba au rhum, crème à la vanille de Madagascar

L'affogato, praliné noisette, nuage masarpone

## STARTERS

Ajo Blanco with burrata, grilled focacciaham and crunchy almonds<sup>1,7,8</sup>

 Château de Berne, Rosé

Heirloom tomato salad, melon, raspberries, water melon pastèque, cucumber pickles

with raspberry vinegar<sup>2,5,9,11</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

Smoked haddock rilette on a baby gem lettuce leaf<sup>2,5,9,11</sup>

 Château de Berne Blanc

## DISHES

Roasted poussin with confit garlic and tarragon sauce

 Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc

35€

Confit and grilled belly pork with spices, spiced tomato jam

 Grande Cuvée, Château de Berne, Rouge

35€

Mackerel escabèche, Black garlic, crispy vegetables <sup>12</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

35€

Grilled lobster, shell fish Emulsion<sup>12</sup>

 Ultimate Provence, Rosé

68€

Garniture au choix : Large potato Gnocchi, lemon and parmesan  
Or

Peppers stuffed with piperade, fennel salad

## DESSERTS

14€

Red berries salad, basil ice cream

Baba au rhum, Madagascar vanilla cream

Affogato, hazelnuts praline, masarpone cloud