



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

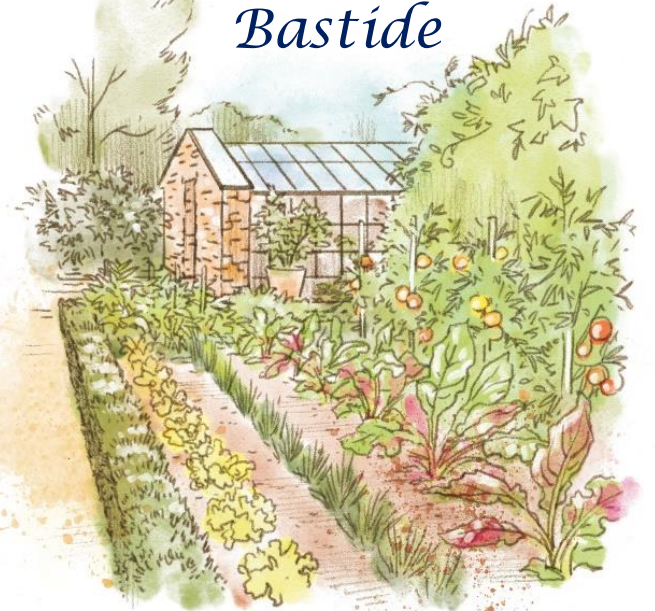
Eric Raynal
Le Chef Pâtissier

et leurs équipes

Le potager des Vignes



*Le potager de
la
Bastide*



*Le potager du
Château*



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

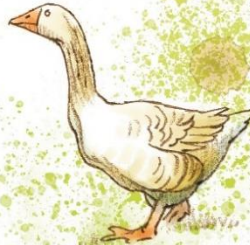
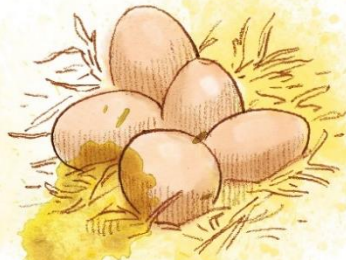




*Les produits
de la
Ferme*



*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

Arles

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



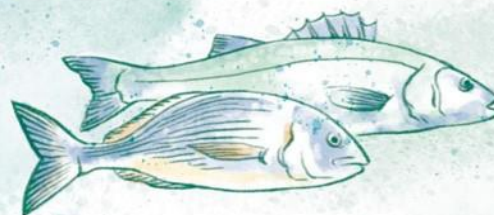
Draguignan

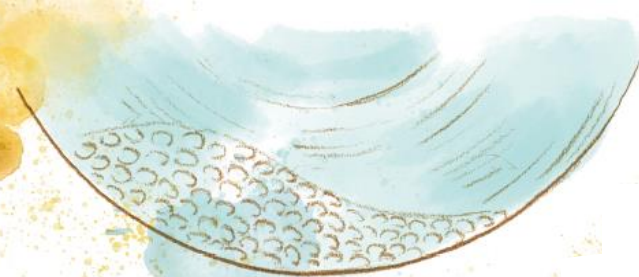
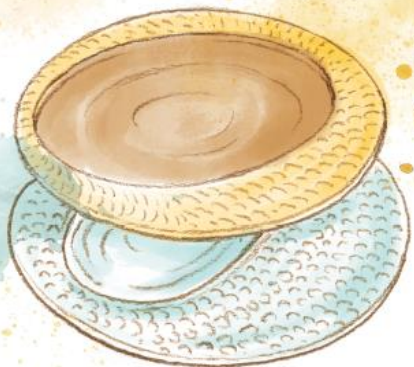
Fréjus

Nice

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

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.

Voyage en Provence 195€

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

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

LE CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON NEUVIC

Concombre et aneth

65€

L'AIGO BOULIDO

Pois chiches, condiment courgette basilic

39€

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON BONNASSE

Marmelade de tomate et vanille, brioche feuilletée

48€



Poissons

LE HOMARD

Jus de têtes au gingembre et Muscat de Rivesaltes, riz "Socarrat"
92€

LE CABILLAUD

En cuisson douce, aioli, tombée de basilic
59€

LE ROUGET BARBET

En escalope, juste cuit, soupe de roche, verjus et fenouil
59€

Viandes

L'AGNEAU DE LA FERME DE PASCALONE

Confit et condimenté devant vous, pain ficelle
65€

LE LAPIN ET LA LANGOUSTINE

Orange et carotte, chou blanc
65€

LE PIGEON DES COSTIÈRES

En tourte feuilletée, foie gras de la maison Bonnasse
130€ Pour 2 personnes

Toutes nos viandes sont d'origine française.





LA SÉLECTION DE FROMAGES - 32€

RETOUR DE LA BERGERIE - 16€

Desserts

LE CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE MATURÉE DE XAVIER ALAZARD
Crèmeux chocolat, sablé grué de cacao, olives Taggiasche confites
32€

LE SOUFFLÉ A LA NOISETTE DU PIÉMONT
Crème glacée noisettes/noisettes caramélisées, fleur de sel
38€

LA VANILLE DE TAHITI ET POIVRE DE VOATSIPERIFERY
Crème à la vanille de Tahiti et gavotte croustillante
32€

L'ILE FLOTTANTE DANS LES VIGNES
Blanc vapoureux, gel de verjus et crème anglaise raisin
32€

LE CAFÉ CITRON NOIR
Biscuit crouillant café, sorbet citron noir et espuma café
32€

Carte des allergènes disponible sur demande.




CHÂTEAU DE
BERNE
LE JARDIN

