LE JARDIN DE BERNE
& David Gallienne

LA CAROTTE
Confite et miellée, pamplemousse et estragon

Chef Rameau

LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE
Aiglefin, sauce à manger aux œufs de poisson de rivière

Chef Gallienne

LE CHOU FARCI
À la volaille de la Galinette et aux cèpes

Chef Rameau

LA MANGUE
Noix de coco, chou-fleur et vanille

Chef Gallienne

LE COING
Poché au caramel, crème foisonnée et riz soufflé

Chef Raynal

230€
par personne, hors boissons

D. Gallienne *L. Rameau* *E. Raynal*

CHÂTEAU DE BERNE LE JARDIN

LE JARDIN DE BERNE
& David Gallienne



CARROT
Confit and Honey-glazed, grapefruit and tarragon

Chef Rameau

POTATO CAKE
Haddock, river fish roe sauce

Chef Gallienne

STUFFED CABBAGE
With Galinette poultry and porcini

Chef Rameau



MANGO
Coconut, cauliflower and vanilla

Chef Gallienne



QUINCE
Caramel-poached, whipped cream and puffed rice

Chef Raynal

€230
per person, excluding drinks

D. Gallienne *L. Rameau* *E. Raynal*