CHÂTEAU DE BERNE
LE JARDIN

LE JARDIN DE BERNE
& David Gallienne

LA CAROTTE
Carotte confite et miellé, pamplemousse et estragon

Chef Rameau

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

Chef Gallienne

LE CHOU FARCI
Chou farci à la volaille de la Galinette et aux cèpes

Chef Rameau

LA MANGUE
Noix de coco, choux fleur et vanille

Chef Gallienne

LE COING
Coing poché au caramel, crème foisonnée et riz soufflé

Chef Raynal

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

CHÂTEAU DE BERNE
LE JARDIN

LE JARDIN DE BERNE
& David Gallienne

THE CARROT
Honey-glazed confit carrot, grapefruit and tarragon

Chef Rameau

THE POTATO CAKE
Haddock, river fish roe sauce

Chef Gallienne

THE STUFFED CABBAGE
Cabbage stuffed with Gallinette poultry
and porcini mushrooms

Chef Rameau



THE MANGO
Coconut, cauliflower and vanilla

Chef Gallienne

THE QUINCE
Caramel-poached quince, whipped cream and puffed rice

Chef Raynal

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