

De retour du marché, Jean-François BERARD vous propose...

Les Prémices

L'oursin de Galice En fine gelée au parfum délicat de langoustine à la Badiane, chair de tourteau, fenouil	42 €
La langoustine en chaud et froid Au Jus de pomme verte, crème légère à la moutarde façon fallot, caviar Kristal	52 €
L'Huître de pleine mer En velouté au foie gras, menthe poivrée et citron confit	43 €
La Saint Jacques Délice de topinambour et chanterelles Oignons doux des Cévennes, pépites de grenade et mandarine	46 €
Le foie gras en escalope Au fruit du Cognassier, poché à la Cardamome verte Sphère acidulée à la groseille et son parfum de safran, jus perlé Une râpée de main de Bouddha	39 €

De la mer aux failles rocheuses

Le céphalopode « calamar » dans tous ses états Rôti au fenouil sauvage, agrumes et bouillon goûteux au thym citron	38 €
Le Loup de la pêche locale Dans l'esprit du potager d'Automne, coques et couteau, jus goûteux	56 €
L'ode La Calanque : le rouget et les calamars en tempura flanqués au consommé de crevettes, thym citron Le Large : pêche locale de la baie dans l'esprit d'une bouillabaisse	59 €
Le Homard Pannequet d'épinard au parfum d'ail noir, confit d'oignon des Cévennes et chanterelles	69 €

La Ferme

Le Canard Autour du canard « Croisé Burgaud » le suprême en écaille de raisin, La cuisse confite aux épices de mes voyages, ses panisses Niçoises, Jus de canard ravivé à la groseille du jardin	49 €
Le bœuf Charolais En cannelloni aux senteurs des sous-bois, huitres Gillardeau, coriandre du jardin	52 €

La chasse

Le Perdreaux de la chasse Embeurré de choux et marrons, un jus comme une bécasse	48 €
Le lièvre à la royale Selon la recette d'Antonin CAREME	72 €

L'incontournable

La Salade BERARD « Terre et Mer » en osmose, homard, foie gras, cèleri rave, truffe de saison, fruits et primeurs	49 €
La Poulette de Bresse en deux services (Minimum de commande de 2 pers.) Fourrée sous la peau d'une farce à la brousse d'herbes, Rôtie à la broche, Jus aux pignons de pin torréfiés	par personne 62 €
Les Pâturages Affinés de la ferme de Taradeau, de la fromagerie Grosso Et Magnaldi de la Cadrière	22 €

“Le respect du vrai goût des choses m’amène parfois à composer des plats très simples,
Ne comportant pas plus de deux ingrédients, relevés d’un seul élément aromatique.”

Le Retour de la Bastide

58 €

Les Prémices de saison

~◇~

Le céphalopode « calamar » dans tous ses états

Rôti au fenouil sauvage

Agrumes et bouillon goûteux au thym citron

~◇~

Le Canard

Autour du canard (Croisé Burgaud) le suprême en écaille de raisin, la cuisse confite aux épices de mes voyages ses panisses Niçoises, jus de canard ravivé à la groseille du jardin

~◇~

La poire de notre Bastide...

Pochée à la vanille de Madagascar, tuile au miel de St Anne du Castellet

Relevée au gingembre, citron vert, habillée de chocolat Valrhona

Pour les Gourmands

Menu Complet 92 €

Sans le fromage 79 €

La rencontre d’un jardin d’Automne

La courge musquée du potager, parfum des sous-bois,

Nuage de yuzu relevé au poivre de Sansho....

~◇~

Foie gras de canard en robe de pomme de terre

Et son bouillon de volaille truffé

~◇~

La Saint Jacques

Délice de topinambour et chanterelles

Oignons doux des Cévennes, pépites de grenade et mandarine

Ou

Le calamarata

Primeurs d’Automne, truffes uncinatum, herbes

~◇~

Le bœuf Charolais

En cannelloni aux senteurs des sous-bois, huitres Gildardeau, coriandre du jardin

Ou

Le loup de la pêche locale

Dans l’esprit du potager d’Automne, coques et couteau, jus gouteux

~◇~

Les Pâturages

Affinés de la ferme de Taradeau, de la fromagerie Grosso

Et Magnaldi de la Cadière

~◇~

Cristalline au chocolat Grand cru Oriando crémeux

Ganache au café, spéculos aux éclats de noisettes garni de blanc en neige

Ou

La pomme de Chateaufort...

Crumble cannelle, comme une tatin, sabayon au cidre, crème légère Manzana,

Sorbet pomme verte

Moment de Plaisir à Partager *Pour l’ensemble des convives de la table*

Menu complet

169 €

Menu 4 plats

130 €

L’Huître de Pleine Mer

En velouté au foie gras, menthe poivrée et citron confit

~◇~

La langoustine en chaud et froid

Au Jus de pomme verte, crème légère à la moutarde façon fallot, caviar Kristal

~◇~

Le foie gras en escalope

Au fruit du Cognassier, poché à la Cardamome verte,

Sphère acidulée à la groseille au parfum de safran, jus perlé

~◇~

Le Homard

Pannequet d’épinard au parfum d’ail noir, confits d’oignon des Cévennes et chanterelles

~◇~

Le Perdreaux de la chasse

Embeurré de choux et marrons, un jus comme une bécasse

~◇~

Les Pâturages

Affinés de la ferme de Taradeau, de la fromagerie Grosso Et Magnaldi de la Cadière

~◇~

Paillettes glacées

~◇~

Le croustillant

Coing, marrons de Collobrières, fraîcheur de Mandarine du domaine Jasson et Corse

Jean-François Bérard et sa chef Pâtissière Ont préparé pour vous...

Les Desserts

Le Croustillant

19 €

Coing, marron de Collobrières, fraîcheur de Mandarine du domaine Jasson et Corse

Un voyage au cœur du Chocolat Valrhona

22 €

Escale 1 : Manjari 64% pur Madagascar
Escale 2 : Azelia 35% au goût délicat praliné
Un monde de texture, de contraste en légèreté...
Accompagné par notre guide glacé Noisette

La poire de notre Bastide...

19 €

Pochée à la vanille de Madagascar, tuile au miel de St Anne du Castellet
Relevée au gingembre, citron vert, habillée de chocolat Valrhona

Le Soufflé Grand Marnier...

26 €

Fraîcheur orange gingembre

Cristalline au chocolat Grand cru Oriando crémeux

21 €

Ganache au café,
Spéculos aux éclats de noisettes garni de blanc en neige

La figue violette de Solliès-Pont...

19 €

Rôtie au romarin, sur un sablé épicé, glace au fromage blanc

L'instant glacé...

15 €

Parfums définis selon l'inspiration de notre Chef...

Certains desserts nécessitent une longue préparation,
Nous vous remercions de passer commande en début de repas.