

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

Les Prémices

L'oursin	39€
Chair de tourteau et langue d'oursin. Dentelle de loup de Méditerranée marinée au citron	
Le Foie Gras «Ferme du Pountoun »	40€
Acte I : poire, poivre long, cacao ...	
Acte II : fruit du cognassier poché à l'hibiscus, cannelle, caramel au safran, nougatine de lin	
La langoustine en chaud et froid	52€
Au Jus de pomme verte, crème légère à la moutarde style fallot, caviar Kristal	
L'Huître de pleine mer	43€
En velouté au foie gras, menthe poivrée et citron confit	

L'instant Présent

Gnocchi de Mona Lisa	38€
Truffe Melanosporum et jus de veau à la sauge	
Coquilles Saint-Jacques dorées	42€
Dans poêlon, topinambour et pied de mouton glacés, bouillon réduit	

De la mer aux failles rocheuses

Le turbotin	49€
Doré, confit de fenouil, badiane, pomme acidulée, quelques châtaignes...	
L'iodé	59€
La Calanque : le rouget, bouillon iodé au fenouil sauvage et calamars en Tempura	
Le Large : pêche locale de la baie dans l'esprit d'une bouillabaisse	
Le Homard Bleu	69€
Ris de veau cuit au sautoir, épinard, Ail noir, girolles, velours de homard en capuccino	

La Ferme

L'aiguillette de canette de Barbarie	49 €
La betterave Chioggia en confiance ; un jus goûteux	
Joue de bœuf black Angus	48 €
Cuit longuement pour être moelleuse, Pomme de terre Ratte, oignons confits, Réduction d'un fond de braisage...	
Le Bœuf Charolais	54€
Le filet, salsifis, échalotes confites aux herbes La queue en gros raviolis à la moelle dans un consommé	
Le cœur de ris de veau et girolles	53€

L'incontournable

La Salade BERARD	49€
« Terre et Mer » en osmose, homard, foie gras, légumes hivernal	
La Poulette de Bresse en deux services	par personne 59€
(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	
Les Pâturages	22€
Nos fromages Frais et affinés, avec un assortiment de pains de campagne	

“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

~◇~

Raviole de Potiron

Poitrine poivrée du Paysan,
Sanguins grillés, condiment châtaigne...

~◇~

Joue de bœuf black Angus

Cuit longuement pour être moelleuse,
Pomme de terre Ratte, oignons confits, Réduction d’un fond de braisage...

~◇~

La Pomme Comme une Tatin...

Confite, pressée, arlette au parfum de vanille Bourbon
Une belle glace au caramel au plaisir de notre enfance

Pour les Gourmands

Menu Complet 92€

Sans le fromage 79€

La rencontre d’un jardin d’automne

Le potiron en royale, lard Di Colonatta, genièvre sauvage...

~◇~

L’inspiration autour de la nature

~◇~

Le foie gras en royale

Légumes à la barigoule, cèleri, truffe

Ou

Coquilles Saint-Jacques dorées

Dans poêlon, topinambour et pied moutons glacés, bouillon réduit

~◇~

L’aiguillette de canette de Barbarie

La betterave Gioccià en confiance ; un jus goûteux

Ou

Le turbotin

Doré, confit de fenouil, badiane, pomme acidulée, quelques châtaignes...

~◇~

Les Pâturages

Nos fromages frais et affinés, avec un assortiment de pain de campagne

~◇~

Le Classique

Millefeuille vu du ciel, sauce caramel au parfum de Vanille de Madagascar

Ou

La poire Comice

Fondante sur un sablé, chocolat tiède

Instant glacé, poire gingembre

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 style fallot, caviar Kristal

~◇~

Le Foie Gras «Ferme du Pountoun»

Fruit du cognassier poché à l’hibiscus, cannelle, caramel au safran, nougatine de lin

~◇~

Le Homard Bleu

Ris de veau cuit au sautoir, épinard, Ail noir, girolles, velours de homard en capuccino

~◇~

Le Bœuf Charolais

Le filet, saïsis, échalotes confites aux herbes

La queue en gros raviolis à la moelle dans un consommé

~◇~

Les Pâturages

Nos fromages Frais et affinés, avec un assortiment de pains de campagne

~◇~

Paillettes glacées

~◇~

La Clémentine Corse

En harmonie avec le poivre de Sichuan, douceur de safran

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

Les Desserts

La Tropicane ... **21 €**

En finesse, Figues en fraîcheur, crémeux amande, sorbet délicat aux feuilles

Le Chocolat... **19 €**

Soufflé et crémeux avec harmonie, puissance du Guanaja
Relevé d'un chutney citron confit, glace anis étoilé

Le Classique... **19 €**

Millefeuille vu du ciel, sauce caramel au parfum de Vanille de Madagascar

Le Soufflé à la Mirabelle **26 €**

Sorbet au thym citron

La Figues de Solliès-Pont **19 €**

L'une rôtie, l'autre pochée aux Parfums de Mourvèdre, glace Amande

La collection Gourmande... **28 €**

Palette de saveurs douces : du classique au moderne

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.