

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

## Les Prémices

<b>Les anchois de la pêche locale</b> Fenouil aux fragrances d'agrumes	39€
<b>Le Foie Gras «Ferme du Pountoun »</b> Acte I : pêche blanche confite, citron basilic Acte II : marmelade de fraises et rhubarbe	40€
<b>La langoustine rôtie en portefeuille</b> Echalote à la sarriette, artichaut fenouil, condiment herbes et citron	49€
<b>L'Huître de pleine mer</b> En velouté au foie gras, menthe poivrée et citron confit	43€

## La cueillette

<b>Haricots vert de la Bastide des Saveurs</b> Assaisonné d'une huile d'olive très mûres et de la truffe d'été, Mouillettes au suc de jambon	29 €
<b>La fleur de courgette</b> Farcie aux herbes, origan, crème d'anchois, Le fruit rôti glacé	29€

## De la mer aux failles rocheuses

<b>Le Rouget de la baie</b> Fregola Sarde, pistou de roquette, citron confit, calamaretti...	49€
<b>L'Iode</b> 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	59€
<b>Le Homard Bleu</b> Ris de veau cuit au sautoir, millefeuille de blettes velours de homard en capuccino	69€

## La Ferme

<b>Mignon de Veau</b> Gnocchi à la sauge, pignons de pins, côte de salade, primeurs, parmesan 30 mois	49€
<b>Le Lapin fermier</b> Gnocchi de Mona Lisa, quelques herbes, radis, anchois fumés	45€
<b>Le Bœuf Charolais</b> Pomme de terre Mona Lisa de notre champ, Foie gras Jus corsé au Mourvèdre relevé à la moelle	54€
<b>Le cœur de ris de veau et girolles</b>	53€

## L'incontournable

<b>La Salade BERARD</b> « Terre et Mer » en osmose, homard, foie gras, légumes du soleil et truffes d'été	49€
<b>La Poulette de Bresse</b> en deux services par personne (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	59€
<b>Les Pâturages</b> Nos fromages Frais et affinés, avec un assortiment de pains de campagne	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

~◇~

Calamarata, légumes sautés vivement

~◇~

Le Lapin fermier

Gnocchi de Mona Lisa, quelques herbes, radis, anchois fumés

~◇~

L’abricot

Dans tous ses états ; rôti au miel de romarin. Crémeux amandes et fraîcheur abricot

## Pour les Gourmands

Menu Complet 92€

Sans le fromage 79€

La rencontre d’un jardin d’été

La tomate pomme d’amour en variations...

~◇~

La Barigoule de petits légumes du Jardin

~◇~

Haricots vert de la Bastide des Saveurs

Assaisonné d’une huile d’olive très mûres et de la truffe d’été,

Mouillettes aux sucs de jambon

Ou

La fleur de courgette

Farcie aux herbes, origan, crème d’anchois, le fruit rôti glacé

~◇~

Mignon de Veau

Gnocchi à la sauge, pignons de pins, côte de salade, primeurs, parmesan 30 mois

Ou

Le Rouget de la baie

Fregola Sarde, pistou de roquette, citron confit, calamaretti...

~◇~

Les Pâturages

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

~◇~

La Pêche de vigne

Pochée, carpaccio, glace à l’huile d’olives, sorbet verveine

Bâtonnets amandes fraîches

Ou

La Framboise

Namelaka Manjari, moelleux hibiscus citron, fraîcheur fromage blanc

## 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 rôtie en portefeuille

Echalote à la sarriette, artichaut fenouil, condiment herbes et citron

~◇~

Le Foie Gras «Ferme du Pountoun»

Marmelade de fraises et rhubarbe

~◇~

Le Homard Bleu

Ris de veau cuit au sautoir, millefeuille de blettes velours de homard en capuccino

~◇~

Le Bœuf Charolais

Pomme de terre Mona Lisa de notre champ, Foie gras. Jus corsé au Mourvèdre relevé à la moelle

~◇~

Les Pâturages

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

~◇~

Paillettes glacées

~◇~

La rhubarbe...

En osmose avec la fraise Mara des bois en confit au poivre de Sèchuan, gavotte sorbet fraise

# Jean-François Bérard et son Chef Pâtissier Ont préparé pour vous...

## Les Desserts

---

**La Rhubarbe ...** **19 €**

En osmose avec la fraise mariguette en confit au poivre de sichuan,  
gavotte sorbet fraise

**Le Citron de Menton** **19 €**

En complicité gourmande avec le YuZu et fenouil confit

**Le Chocolat** **19 €**

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

**Le Soufflé au Grand Marnier** **23 €**

Fraîcheur agrume gingembre

**Les Agrumes** **19 €**

De la récolte printanière en symphonie  
Fraîcheur mandarine

**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.