

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

Les Prémices

- L'oursin** 42€
Chair de tourteau et langues d'oursin. Dentelle de loup de Méditerranée marinée au citron
- Le Foie Gras «Ferme du Pountoun»** 40€
Acte I : artichauts, harengs fumés, muscat de Corse ...
Acte II : autour des agrumes, caramel citron vert... cromesquis coulant...

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

Le potager

La rencontre d'un jardin de printemps 28 €
En tartelette fine, condiments et herbes sauvages

Céréales, asperges, légumes dans l'esprit d'un cookpot 26 €
Jus de légumes rôtis

L'instant Présent Truffé

Salade de pomme de terre des champs 38 €
Foie gras truffes, condiments échalotes, pain céréales, pousses ...

Coquilles Saint-Jacques dorées 42€
Dans poêlon, topinambour et truffe

Cèleri boule, truffe, en fin de raviolis 39€

De la mer aux failles rocheuses

Le Saint Pierre 52 €
Doré, ravioli d'artichauts et gremolata

L'Iode 59€
La Calanque : le rouget et les calamars en tempura flanqués au bouillon de crevettes, thym citron
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, velours de homard en capuccino

La Ferme

Le gigot d'agneau de lait des Pyrénées 49 €
Frotté au piment d'Espelette, rôti à la broche, nuance printanière

Joue de bœuf black Angus 48 €
Cuit longuement pour être moelleuse,
Pomme de terre Ratte, oignons confits, Réduction d'un fond de braisage...

Le Pigeon excellence 52 €
Rôti sur coffre, cuisses confites, poitrine poivrée et sa rösti, légumes du potager

Le cœur de ris de veau 53€
Asperges vertes de Mallemort, oignon nouveau

L'incontournable

La Salade BERARD 49€
« Terre et Mer » en osmose, homard, foie gras, légumes printaniers

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
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

~◇~

Le Calamars en confiance iodée avec la blette,

Nuance citronnée

~◇~

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’hiver

Le brocoli

~◇~

Cèleri boule, truffe

~◇~

Asperges de Provence Mallemort

Seiches, sabayon végétal, culatta

Ou

Coquilles Saint-Jacques dorées

Jus au cidre, noisettes du Piémont

~◇~

L’agneau de lait des Pyrénées

Fèves, nuances printanières

Ou

Le Saint Pierre

Doré, ravioli d’artichauts et gremolata

~◇~

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»

Autour des agrumes, caramel citron vert... cromesquis coulant...

~◇~

Le Homard Bleu

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

~◇~

Le Pigeon excellence

Rôti sur coffre, cuisses confites, poitrine poivrée et sa rösti, légumes du potager

~◇~

Les Pâturages

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

~◇~

Paillettes glacées

~◇~

Collection d’agrumes du moment

Confits par nos soins, sphère citron, sorbet orange gingembre

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

Les Desserts

Collection d'agrumes du moment **22€**

Confits par nos soins, sphère citron, sorbet orange gingembre

Le Chocolat... **21 €**

Symphonie gourmande pour les mordus du chocolat

La Poire Comice... **21 €**

Fondante sur un sablé, chocolat tiède. Instant glacé, poire gingembre

Le Soufflé au Marron ... **26 €**

Glace au marron, vieux Rhum Agricole, liqueur de châtaigne
Crème de marron de l'Ardèche

Le Classique... **19**

€

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

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.