

Souvenir de Magdeleine

Menu à 36 €

- Collection de tomates de notre Bastide, Fraicheur estivale

Ou

- Escabèche de moules Bouchot, pastèque rôtie, fenouil
Jus relevé au beurre de noisette à l'ail

- La daurade royale fondante
Collection de légumes de notre bastide

Ou

- Risotto, verdure et tomate GreenZebra

- La crème brûlée à la lavande

Ou

- Sorbet aux fruits du moment

Ou

- Soupe de pêche, fraîcheur verveine

**Ce menu est servi du Mercredi au Vendredi,
déjeuner uniquement**

Végétal

Menu à 59 €

- Gaspaccho de notre cueillette, Tosti façon pan bagna
- L' haricot vert « de Pipe », fraîcheur poivron rouge, Tuile aux céréales, graines de moutarde
- Cocos blanc de Provence en ragoût gouteux, pesto d'épinard
- Tagliatelles maison, Beurre à la sauge
- La Tomate... « gorgée de Soleil », en fraîcheur de framboise, en texture, biscuit mirliton moelleux (un régal vous attend...)



Le Restaurant René'Sens par Jean-François Bérard vous accueille, le mardi soir de 19.00 à 21.00 ; du Mercredi au vendredi de 12.00 à 13.00 et de 19.00 à 21.00 ; le samedi de 19.00 à 21.00 ; le dimanche de 12.00 à 13.00 et de 19.00 à 21.00

Fermeture hebdomadaire : lundi (midi et soir) ; mardi (midi) ; samedi (midi)

Moyens de paiements acceptés : Cartes bancaires (American Express, Visa, Mastercard), espèces. Les chèques ne sont plus acceptés au sein de l'établissement.

Plaisir des Gourmands

Elixir de tomates

Raviolis à l'aubergine fumée
Mozzarella Burratta, jus perlé

Le poulpe de roche
Grillé aux aiguilles de pin, salsa verde, fraîcheur de tomates

Le thon rouge de la pêche locale
Juste saisi, laqué, condiment poire gingembre
Relevé au poivre doux, légumes en symphonie

OU

La canette*, pêche blanche, fruits rouge
Jus Porto aux épices

**Provenance* : Challans (France)

Le fromage

Les Grands Crus de Valrhôna, en mise en scène ludique ... tout un
voyage au cœur du chocolat

OU

La poire de nos campagnes, pochée, laquée caramel,
Eau de vie, un voyage...

Menu à 75 €

Amuse-bouche, entrées, thon **OU** canette,
fromage **OU** desserts au choix.

Menu à 90 €

Amuse-bouche, entrées, thon **OU** canette,
fromage **et** desserts au choix.

Menu à 125 €

Amuse-bouche, entrées, thon **et** canette,
fromage **et** desserts au choix.

La Carte

Raviolis à l'aubergine fumée Mozzarella Burratta, jus perlé.	26 €
Le poulpe de roche Grillé aux aiguilles de pin, salsa verde, fraîcheur de tomates	29 €
Jardin vu du ciel Crus et cuits de légumes, vinaigrette d'anchoïade au citron de Menton, éclats d'olive, Oxalis et fleurs.	19 €
Le thon rouge de la pêche locale, juste saisi, laqué condiment poire gingembre, relevé au poivre doux, légumes en Symphonie d'été	46 €
La canette*, pêche blanche, fruits rouges Jus Porto aux épices <i>*Provenance : Challans (France)</i>	42 €
La cocotte de légumes du potager de la bastide, pâtes vertes, pistou de courgette, jus végétal	24 €
Le veau Blonde d'Aquitaine en cuisson lente Sur un caviar d'aubergines, câpres à queue et pétales de tomate confite	43 €
Fromage à l'assiette.	15 €
La poire de notre campagne pochée, laquée caramel, eau de vie, Un voyage...	18 €
L'ivresse de chocolat Jivara, Mûres du potager dans tous ses états d'âme...	20 €
L'instant glacé, parfums définis selon l'inspiration de notre chef	15 €

L'incontournable

- Poulette de Bresse*
farce fine aux herbes sous la peau, pour 2 personnes.
*Provenance : Bresse (France)

58€/pers.



Téléchargez
notre carte des vins
(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)



Pour les enfants

Menu à 26 €

- Couleurs de mon jardin.
- Hamburger à ma façon et pommes frites Maison.
- Friandise surprise du chef !

