



Réservez : 04.94.90.11.43.

E-mail : berard@hotel-berard.com

www.hotel-berard.com

Retrouvez-nous au 6, rue Gabriel Péri
83740 LA CADIÈRE D'AZUR

Jeudi 29 mars 2018 !

Dîner EVENEMENT CHAMPAGNE avec PHILIPPONNAT (accord mets et vins)

Apéritif avec amuse bouche

L'Asperge cuite al dente

Glacée au naturel, douceur d'un sabayon à l'huile d'olive

Champagne Philipponnat Royale réserve non dosé

-0-

La Langoustine, Caviar

A cru, citron de Menton sur une fine dentelle à la crème de langoustine

Végétal, aneth

Champagne Philipponnat Royale réserve brut

-0-

Le Turbot au naturel

Nappé légèrement d'une sauce Champagne

Végétal, oseille

Champagne Philipponnat 1522 Millésime 2007

-0-

Le Veau de lait Blonde d'Aquitaine

Rôti tendrement, côtes de sucrose croquantes, morilles fraîches mijotées longuement

Champagne Philipponnat Blanc de Noir 2011

-0-

Le Citron de Menton

Dans tous ses états

Champagne Philipponnat Blanc de Blanc 2007

-0-

Café et Mignardises

Prix par personne : 146 euros TTC (nombre de places limité)