

Menu du samedi 5 décembre 2020 et du dimanche 6 décembre 2020

*Sur commande uniquement au 04.94.90.11.43.
jusqu'à vendredi 4 décembre 10 h avec paiement en vente à distance
par carte bancaire.*

*Le retrait se fera à l'entrée de l'hostellerie Bérard & spa
Samedi et dimanche entre 10 h et 12 h.*

Bastide & Tradition

40 €

La Porchetta de lapin

Verdure, pignons de pin, vinaigrette tranchée,

Bouquet d'herbes de la bastide des saveurs

(cette entrée est à 12 € si achetée séparément du menu)



La bisque bouille selon la recette de René Bérard

Pommes de terre safranées, brocolis et fenouil sauvage

(ce plat est à 26 € si acheté séparément du menu)



Le brownie chocolat noisettes du Piémont

Poire Comice et son coulis de poire

(ce dessert est à 8 € si acheté séparément du menu)

La sélection de vins par notre sommelier pour accompagner votre repas !

Blanc :

Blanc de blanc AOC Côteaux d'Aix – Château du Seuil 2018 (Puyricard -13)

24 euros (au lieu de ~~49 euros~~)

Pouilly Fumé AOC Les Grands Plateaux – Guy Saget 2019 (Pouilly / Loire -58)

23 euros (au lieu de ~~46 euros~~)

Champagne d'auteur :

Blanc de Blanc La réserve de Pierre Gerbais (Celles-Sur-Ource – 10)

46 euros (au lieu de ~~93 euros~~)