

Menu du jeudi 13 mai, vendredi 14 mai  
Samedi 15 mai et dimanche 16 mai 2021

*Sur commande uniquement au 04.94.90.11.43.*

*Avec paiement en vente à distance*

*Par carte bancaire.*

*Le retrait se fera à l'entrée de l'hostellerie Bérard & spa*

*Jeudi entre 17 heures et 18 heures 30*

*Vendredi, Samedi et dimanche entre 10 h et 12 h*

## Bastide & Tradition

40 €

Févettes et petits pois du jardin

Saumon mi cuit, crème à l'œuf bio



Dos de cabillaud

Viennoise au parfum de livèche

Polenta aux asperges, sauce homardine et kumbawa



Le savarin

Crème Chiboutz aux fraises Mara des bois de la bastide

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

## Rouge :

Côtes-du-Rhône Septentrionale La Syrah, domaine Stéphane Ogier 2018

(69 – Ampuis)

28 euros (au lieu de ~~56 euros~~)

## Blanc :

Bandol AOC, Château Val d'Arenc 2019

(83 - Le Beausset)

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

Pouilly Fumé, Blanc de Blanc, Grand plateau Guy Sager 2018

29 euros (au lieu de ~~58 euros~~)

## Champagne d'auteur :

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

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