L'Hôtel

L'expansion de l'activité ferroviaire au coeur du XIXème siècle, a permi de relier le village de Connaux au port fluvial de l'Ardoise.

Dans les années 80, le bâtiment a été restructuré et aménagé en 10 chambres pouvant accueillir chacune d'une à quatre personnes.

L'ensemble de nos chambres sont entièrement équipées pour votre confort : TV, Wifi, douche à l'italienne...

Pour une nuit étape ou pour un séjour pour découvrir notre région, l'Hôtel Le Bernon est situé à moins de 500m du vilage de Connaux, situé entre vignes, vergers et garrigues.

Bordé par la Tave et entouré de sites remarquables et agréables pour la détente et la visite tel qu'Avignon, le Pont du Gard, les villages de la vallée de la Cèze, le duché d'Uzès et plus au nord les Gorges de l'Ardèche.

The expansion of railway activity in the heart of the 19th century made it possible to link the village of Connaux to the river port of Ardoise. In the 1980s, the building was restructured and converted into 10 rooms, each accommodating one to one person.All of our rooms are fully equipped for your comfort: TV, WiFi, walk-in shower ... For a stopover night or for a stay to discover our region, the Hotel Le Bernon is located less than 500m from the village of Connaux, located between vineyards, orchards and scrubland, bordered by the Tave and surrounded by remarkable and pleasant sites for the relaxation and sightseeing such as Avignon, the Pont du Gard, the villages of the Cèze valley, the Duchy of Uzès and further north the Gorges de l'Ardèche.

Le restaurant

La salle principale du Restaurant le Bernon sera le théâtre de vos futurs événements amicaux, familiaux, ou encore professionnel. La chaleur de la magnifique cheminée dont les douces effluves viendront illuminr les repas d'automne et d'hiver.

Au printemps et à la saison estivale, c'est sur la terrasse ombragée par les platanes que nous aurons le plaisir de vous faire découvrir les mets et saveurs de notre chef et de sa brigade.

La cuisine faite exclusivement de produits frais et isus de la culture de notre pays, l'inspiration vagabonde entre les saveurs du sud.

Des saveurs du terroir qui ravira chacune de vos papilles.

The main room of the Restaurant le Bernon will be the scene of your future friendly, family or professional events. The warmth of the magnificent fireplace whose sweet scents will illuminate autumn and winter meals. In spring and summer, it is on the terrace shaded by the plane trees that we will have the pleasure of making you discover the dishes and flavors of our chef and his team. The cuisine made exclusively from fresh products and isus of the culture of our country, inspiration wanders between the flavors of the south. Local flavors that will delight each of your taste buds.

Création graphique Agence Com'&Events | 06 34 715 733 | www.agence-com-events.fr | Ne pas jeter sur la voie publique

Le Bernon

Hôtel & Restaurant

CARTE A EMPORTER

RÉSERVATIONS ET COMMANDES
au 04 66 82 00 32

Zone Artisanale Teddy MUNIER
Route départementale D6086
30330 CONNAUX

Prenez le temps de découvrir le havre de paix et de douceur que peut apporter à votre séjour.

|| www.lebernon.fr ||
hotelrestaurantlebernon
lebernon

Le restaurant Le Bernon propose l'ensemble de sa carte en vente à emporter pour un repas sur le pouce, un déjeuner d'entreprise, familial, institutionnel ... seul ou entre amis.

A noter que les menus Tentation et Inspiration ne sont pas proposé à la vente à emporter.

Les réservations et les réceptions de commande se font uniquement au 04 66 82 00 32 et aux heures d'ouverture du restaurant.

Nous pouvons également recevoir vos événements au sein de notre restaurant.

Les Salades

Salade du Bernon — 15€
Crudités

Salade Créative — 15€
Noix de Saint Jacques, Gambas, Poissons

Salade Gourmande — 15€
Foie gras, Jambon cru, Magret de canard

Les Entrées

Velouté de courges, chèvre de la région — 12€
accompagné de croûtons et oignons crispy

Tête de veau — 12€
sauce Gribiche

Tartare de Saumon gravlax — 12€
pomme, fenouil, miel et sa crème d'aneth

Oeuf cocotte au foie gras — 12€
morilles, et jus de viande corsé

Oeuf cocotte fondue de poireau — 12€
et sa poitrine fumée

Médaillon de foie gras mi-cuit à l'Armagnac — 14€
et son chutney de fruits d'automne

Les poissons

Filet de dorade — 15€
sauce moutarde à l'ancienne

Pavé de saumon grillé — 15€
sauce beurre blanc et oignons rouge

Brochette de Noix de Saint Jacques et gambas — 18€
sauce vierge (huile d'olives, échalotte, citron et persil)

Les viandes

Rognon de veau — 14€
sauce forestière (champignons et lard)

Filet de boeuf — 20€
sauce cèpes

Magret de canard — 20€
sauce à l'orange et au miel canelle

Côte de boeuf — 24€
sauce à la fleur de sel de Camargue

Côte de boeuf — 24€
sauce cèpes

Filet de boeuf — 24€
façon rossini (foie gras poëlé)

Les burgers

Burger du Bernon — 17€
steak de boeuf, confit d'oignons, escalope de foie gras, colleslaw, salade, tomates, sauce cocktail à base du Ketchup de la Conserverie du Champlat – Tresques – et ses accompagnements

Burger de l'Océan — 17€
pavé de saumon pané, crème cajun, oignons pickles, salade, cheddar et ses accompagnements

Les desserts

Chaque jour le chef réalise différentes pâtisseries qui peuvent modifier cette carte.

Tiramisu — 4,50€

Crème brulée — 4,50€

Ile flottante — 4,50€

Tarte du jour — 4,50€

Nougat glacé — 4,50€

Fondant chocolat (65%) — 4,50€

Entremet poire pochée, fêve de tonka et crème mascarpone — 4,50€

Les planches

Charcuterie — 15€
sélection de charcuterie

Fromages — 15€
sélectionné par Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Mix — 15€
mélange d'une sélection de charcuterie et de fromages

La boutique du Bernon

Tapenade du chef — 4€
olives vertes ou olives noires

Confitures — 4€
selon les fruits de la saison

Punch 50cl — 6€
Rhum & Cocktail de jus de fruits

Le menu du jour — 20€

Ce menu évolue quotidiennement et est proposé **du mardi au vendredi midi.**

Le menu se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Réservations et commandes
au 04 66 82 00 32

|| www.lebernon.fr ||

Hôtel Restaurant Le Bernon
Zone Artisanale Teddy MUNIER
Route Départementale D6086
30330 CONNAUX

hotelrestaurantlebernon
lebernon