

Sous l'inspiration d'une cuisine de terroir initié par le chef maintenant disparu Teddy MUNIER, que la cuisine proposée par le chef de cuisine Alex et sa brigade Benjamin et Simon s'intègre dans la culture locale confectionnée avec des produits frais issus majoritairement de notre territoire.

En salle, au coin de la cheminée c'est l'ensemble de l'équipe de serveurs composées de Mélodie, Enzo, Cybelia, Anthony et Laura la gérante de l'établissement, qui auront plaisir de vous accueillir et vous proposer un service souriant, respectueux et proche de vous.

Entre amis, en famille ou lors de vos repas d'affaires nous espérons vous faire vivre une agréable expérience culinaire. Notre salle de restaurant d'une capacité de 50 personnes peut être totalement privatisée pour votre événement.

La cave de l'Hôtel-Restaurant Le Bernon propose une large gamme de vins issus des domaines du territoire mais également de la France entière accompagnant avec délicatesse les plats.

Horaires d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
12h00 14h00							
19h00 21h00							



Le Bernon

Hôtel & Restaurant



Toute l'équipe de votre hôtel restaurant
Le Bernon vous souhaite la Bienvenue !

L'Hôtellerie

C'est au coeur de l'ancienne gare ferroviaire que les chambres de l'Hôtel Restaurant le Bernon se situent.

Structuré en 10 chambres pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes, l'ensemble de nos chambres sont équipée d'un écran de télévision, d'une salle d'eau et d'une connexion WIFI.

Enfin chaque matin, notre équipe vous propose également un service petit-déjeuner complet à la continentale.

La Lettre du Bernon



Régulièrement nous vous proposons de recevoir les informations et nouveautés sur l'hôtel et sur le restaurant par mail. Gratuite et sans obligation d'achats.

Moyen de paiement



Suite à la recrudescence de chèques impayés
PAIEMENT PAR CHÈQUE REFUSÉ

Designed by Agence Com & Events :: 06 34 715 733 :: www.agence-com-events.fr :: L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

La vente à emporter

Depuis les différentes périodes de confinement de 2020, l'Hôtel Restaurant Le Bernon propose l'ensemble de sa carte à emporter. Bénéficier des mets et saveurs de votre restaurant au sein de votre entreprise, entre amis ou en famille.



Réservations
04 66 82 00 32

www.lebernon.fr
ou sur les réseaux sociaux Facebook ou Instagram

Menu
Inspiration 28€

Tête de veau
sauce gribiche

ou

Velouté de courges, fromage de chèvre de nos régions
croutons et oignons crispy

ou

Entrée surprise

Rognon de veau
sauce forestière (champignon, lard)

ou

Poisson de la pêche du jour

ou

Suggestion du chef

Dessert maison

Menu
Tentation 35€

Médaille de foie gras mi-cuit à l'Armagnac
et son chutney de fruits d'automne

ou

Tartare de saumon gravlax
pomme, fenouil, miel et crème d'aneth

ou

Oeuf cocotte foie gras
morilles et son jus de viande corsé

Filet de boeuf
sauce cèpes

ou

Filet de dorade
sauce moutarde à l'ancienne

ou

Magret de canard
sauce à l'orange, miel et cannelle

Chariot de fromages affinés
*sélectionné par Xavier THURET,
Meilleur Ouvrier de France Fromager*

Dessert maison

LA CARTE AUTOMNE HIVER

Les Salades

Salade du Bernon
Crudités

Salade Créative
Noix de Saint Jacques, Gambas, Poissons

Salade Gourmande
Foie gras, Jambon cru, Magret de canard

Les Entrées

Velouté de courges, fromage de chèvre de nos régions
accompagné de croûtons et oignons crispy

Tête de veau
sauce Gribiche

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

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

Oeuf cocotte fondue de poireaux
et sa poitrine fumée

Médaille de foie gras mi-cuit à l'Armagnac
et son chutney de fruits d'automne

Les poissons

Filet de dorade
sauce moutarde à l'ancienne

Pavé de saumon grillé
sauce beurre blanc et oignons rouge

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

Retour de pêche du jour **Tarif selon arrivage**

Poisson entier issue de la pêche française **Tarif selon arrivage**
(dorade, bar...)

Les viandes

12€ Rognon de veau
sauce forestière (champignons et lard)

22€ Filet de boeuf
sauce cèpes

22€ Magret de canard
sauce à l'orange et au miel cannelle

Côte de boeuf
sauce à la fleur de sel de Camargue

Côte de boeuf
sauce cèpes

Filet de boeuf
façon rossini (foie gras poêlé)

Les burgers

Burger du Bernon

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

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

Crème brûlée

Ile flottante

Tarte du jour

Nougat glacé

Fondant chocolat (65%)

Assortiment de glace ou sorbet

Entremet poire pochée, fève de tonka et crème mascarpone

18€ Les gourmands

24€ Café gourmand 10€

24€ Thé gourmand 12€

30€ Champagne gourmand 16€

30€

29€ Les fromages

Le chariot des fromages affinés
sélectionné par Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France Fromager 10€

17€

17€ Menu du Jour 18€

Entrée

Plat

Dessert

accompagné d'un verre de vin (10cl)
Le menu du jour est servi uniquement le midi, du mardi au vendredi (hors jours-fériés)

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

Menu Jade 12€

Filet de poisson ou viande
et ses accompagnements

Dessert

Sirop

