

04 66 82 00 32  
www.lebernon.fr



*Le Bernon*

*Hôtel & Restaurant*

*La carte*  
*du* **R**estaurant  
PRINTEMPS  
2023

# Le printemps est là

Aujourd'hui, nous laissons exprimer les talents de notre chef de cuisine et de sa brigade pour proposer une restauration issue de la sélection des meilleurs produits de la région. La culture du local pour une consommation locale et maîtrisée permet de vous proposer des repas de qualités dans une discrétion imposée au service de ses mets de qualité par Laura COLOMBELLE et ses équipes en salle.

Vous pouvez agrémenter votre expérience alimentaire avec une nuit au sein de l'une de nos 10 chambres pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes.

Le printemps permet de ressourcer la culture du produit à consommer issu d'un potager, d'un maraîcher mais également du poissonnier et du boucher du coin. Et c'est avec surprise que vous pouvez vous retrouver sous les platanes verdoyants et centenaires ou bien dans notre salle autour de la cheminée afin de vivre une agréable expérience au sein de notre établissement.

Pour les groupes merci de prendre contact avec notre équipe afin d'étudier ensemble votre demande.

Les services sont effectués **de 12h à 14h**  
du MARDI AU DIMANCHE **et de 19h à 21h.**

Nous sommes fermés **les dimanches soir et le lundi toute la journée**

Notre cuisine est uniquement en **Fait-Maison** et nous ne travaillons que **des produits frais**, veuillez nous excuser en cas de rupture éventuelle. Nos plats sont cuisinés sur le moment ceux-ci peuvent occasionner de l'attente, par ailleurs **pour les menus nous prendrons les desserts en même temps que le reste de la composition du menu.**

Certains plats ou préparation peuvent être composés avec ou contenir des traces d'éléments allergènes.

Merci de nous indiquer vos allergies ou régimes particuliers lors de votre commande.

Certaines de nos sauces peuvent utiliser des fonds déshydratés.

## Les moyens de règlement



Suite à une recrudescence de chèques impayés, nous n'acceptons plus ce moyen de paiement :



# Les boissons soft

## LES EAUX PÉTILLANTES

SAN PELLIGRINO

| 50cl ..... 4€

| 100cl ..... 6€

BADOIT

| 100cl ..... 6€

## LES EAUX PLATES

VITTEL

| 100cl ..... 6€

EVIAN

| 100cl ..... 6€

## LES JUS DE FRUITS

| 33cl ..... 5€

COCKTAIL DE FRUITS

| 33cl ..... 6€

## LES SIROPS

Différents sirops au choix selon arrivage

| 3cl ..... 3€

## LES SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | ORANGINA |

ICE TEA | LIMONADE | SCHWEPES | PERRIER ..... 4€

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ | DÉCAFÉINÉ

| ..... 2€

THÉ | INFUSION

| ..... 3€

## Entrées

Asperges vertes fondantes  
juste pochées, scarmoza  
(mozzarella fumée) et jambon de  
Parme 12€

Couteaux snackés en persillade,  
crème d'ail relevée aux baies de  
Sichuan 12€

Gambas panée au panko et  
tagliatelles de choux rouge  
émulsion wasabi

12€

Cromesqui d'agneau façon  
tajine, assida de semoule  
et jus d'agneau 13€

La tête de veau en croûte,  
sauce chimichuri 13€

## Le Bernon

### Salade-repas

Les légumes confits  
Différents légumes confits  
et toast de fromage  
de chèvre grillé 17€

La salade Océan  
Crudités, gambas, lieu noir  
et couteaux 22€



## Plats

Suprême de volaille cuit à basse température, risotto réglisse et safran, espuma aux crustacés

18€

Filet de lieu noir fumé, velours de petit pois monté à la noix de coco, sauce açaï-coco

19€

Crispy de grenouilles à l'ail et au persil, crémeux de vert de blette et huile tranchée de cresson

22€

Groustillant d'escargot menthe-réglisse, mousseline de fenouil et fricassée de champignon

21€

## Les Incontournables

Les rognons de veau  
Rognons de veau, velours de betterave fumée et sauce cacao

21€

Le filet de boeuf  
Le filet de boeuf crémeux chou-fleur, cacahuète

26€

Le burger du Bernon  
Steak haché de boeuf, tomates confites, pesto, fromage de chèvre, ketchup de figues fumées

19€

Le burger Végétarien  
Légumes de saison confits, fromage de chèvre, pesto, tomates confites

18€

# Fromages

*C*hariot de fromages, confitures du moment et fruits secs

14 €



# Desserts

*L*e fondant au chocolat

11 €

*L*e dessert du moment 8 €

*Hôtel & Restaurant*

*L*e tiramisu du Bernon  
Le tiramisu au speculoos  
et caramel beurre salé

9 €

*M*ille-feuille  
Mille-feuille renversé  
aux fruits de saison

10 €

# Inspiration 29,50

Repas en 3 services : Entrée, Plat et Dessert

## Entrée

Asperges vertes fondantes juste pochées, scarmoza (mozzarella fumée) et jambon de Parme

Couteaux snackés en persillade, crème d'ail relevée aux baies de Sichuan

## Plat

Suprême de volaille cuit basse température, risotto réglisse et safran, espuma aux crustacés

Filet de lieu noir fumé, velours de petit pois monté à la noix de coco sauce açai-coco

Hôtel & Restaurant

## Dessert

Le fondant au chocolat

Le dessert du moment

# Tentation 38€

Repas en 4 services : Entrée, Plat, Fromages et Dessert

## Entrée

*Gromesqui d'agneau façon tajine, assida de semoule et jus d'agneau*

*Gambas panée au panko et tagliatelles de choux rouge, émulsion wasabi*

## Plat

*Crispy de grenouilles à l'ail et au persil, crémeux de vert de blette et huile tranchée de cresson*

*Croustillant d'escargots menthe-réglisse, mousseline de fenouil et fricassée de champignon*

## Fromages

*Le chariot de fromages, confitures du moment et fruits secs*

## Dessert

*Le Tiramisu du Bernon*  
Le tiramisu au speculoos et caramel beurre salé

*Mille-feuille*  
Mille-feuille renversé aux fruits de saison



# Le Tâde

Servi uniquement aux enfants  
jusqu'à 12 ans

13€

## Plats *avec accompagnements*

*F*ilet de poisson

accompagné de légumes de saison et d'un féculent

*V*iande

## Dessert

*A* sélectionner  
parmi les desserts du jour

## Boisson

*U*n sirop au choix parmi notre  
sélection du bar

# Le menu du Jour 20,50€

Proposé à l'ardoise, servi uniquement le midi  
du mardi au vendredi, hors jours fériés

Hotel & Restaurant

Une Entrée

Un Plat et ses accompagnements

Un Dessert

Un Verre de vin<sup>10cl</sup>