**HÔTEL RESTAURANT LE BERNON**

**CONNAUX**

**Introduction**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénomination | Validé | Non Validé | Correction |
| **TITRE** | Chaleureusement gustatif |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **TEXTE** | C’est au coeur de l’ancienne gare ferroviaire de la ligne Alès-L’Ardoise, réhabilité en hôtel-restaurant dans les années 80 composé de 10 chambres entièrement équipées, que Laura COLOMBELLE et toute l’équipe du Bernon vous accueillent.Autour de la cheminée chaleureuse en automne/hiver et sous les platanes centenaires en printemps/été, le chef de cuisine et sa brigade vous confectionne des plats savoureux et gustatif composés de produits issus de notre région. En salle, nous assurerons un service souriant, respectueux et proche de vous qui, nous l’espérons, va vous permettre de vivre une agréable expérience au sein de notre établissement. |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

SALADES

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Salade VeggieCrudités, petits légumes grillés et zéphyr de mozzarella | 18€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Salade créative Pousse d’épinards, tentacule de poulpes en tempura, gambas, noix de Saint Jacques et petits légumes grillés | 23€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

**ENTREES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Tatin de carottes au caramel balsamique et sa béchamel de cumin | 14€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Tête de veau en croûte sur sauce salsa verde | 15€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Cromesquis de paleron de bœuf aux épices sauce groseille | 16€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Maquereau mariné au citron calamansi et vin blanc, grillé au chalumeau accompagné de guacamole kiwi & Avocat | 18€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Ceviche de dorade au citron jaune émulsion de lait de coco, gel de kumquats et curry vert | 18€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Œuf cocotte et ses dès de foie gras, morilles en préparation minute | 20€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

VIANDES ET SES ACCOMPAGNEMENTS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Selle d’agneau et son jus de veau comme un thé à la menthe | 19€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Filet de canette jus de viande corsé, miel et épices | 22€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Filet de bœuf jus de viande corsé et moutarde Savora | 24€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Rognon de veau sauce bière, cerise | 25€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Côte de bœuf de 500g environ jus de viande corsé et moutarde Savora | 34€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

BURGER

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Burger Veggie’Légumes confits, pesto, tomates séchées, fromage de chèvre, pousse de moutarde rouge et ketchup de figues fumé | 18€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Burger Le BernonSteak haché charolais 180g, pesto, tomates séchées, fromage de chèvre, pousse de moutarde rouge et ketchup de figues fumé | 19€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

POISSONS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Cabillaud poché dans un fumé de poissons, sauce verveine gingembre tranché au vinaigre de fruits | 22€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Trilogie du pêcheur sélectionné par le chef accompagné de son émulsion aïoli | 22€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

FROMAGES

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Charriot de fromages accompagné de confitures du moment et de fruits secs | 13€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

DESSERTS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | Prix | Validé | Non Validé | Correction |
| Tiramisucaramel beurre salé et spéculoos | 9€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Tartefruits de saison | 8€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Fingers chocolat cacahuètes | 10€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Rose tatin crumble de cannelle sauce caramel beurre salé | 9€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Profiteroles glace vanille sauce chocolat | 10€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Mille-feuilles renversé miel, amande et suprêmes de mandarine | 12€ |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Menu INSPIRATION – 29,50€

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénomination | Validé | Non Validé | Correction |
| **Entrées** | Tatin de carottes au caramel balsamique et sa béchamel de cumin |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Tête de veau en croûte sur sauce salsa verde |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Maquereau mariné au citron calamansi et vin blanc grillé au chalumeau et guacamole kiwi & Avocat |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **Plats** | Rognon de veau sauce bière cerise |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Cabillaud poché dans un fumé de poissons sauce verveine gingembre tranché au vinaigre de fruits |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Filet de canette jus de viande corsé miel et épices |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **Desserts** | Tiramisu caramel beurre salé et spéculoos |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Tarte de fruits de saison |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Fingers chocolat cacahuètes |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

MENU TENTATION – 37€

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénomination | Validé | Non Validé | Correction |
| **Entrées** | Œuf cocotte, morceau de foie gras, morilles en préparation-minute |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Ceviche de dorade au citron jaune, émulsion lait de coco, gel de kumquats et curry vert |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Cromesquis de paleron de bœuf aux épices sauce groseille |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **Plats** | Trilogie du pêcheur sélectionné par le chef avec son émulsion aïoli |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Filet de bœuf, jus de viande corsé et moutarde Savora |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Selle d’Agneau et son jus de veau comme un thé à la menthe |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **Desserts** | Rose tatin crumble de cannelle sauce caramel beurre salé |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Profiteroles glace vanille sauce chocolat |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | Mille-feuille renversé miel, amande et suprême de mandarine |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Menu du jour

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Texte | Validé | Non Validé | Correction |
| Menu du jourServi uniquement du mardi au vendredi le midi (hors jours fériés) – demandez à nos serveurs |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Entrée du jour |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Plat du jour |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Dessert du jour |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Accompagné d’un verre de vin (10cl) |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Menu de JADE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Texte  | Validé | Non Validé | Correction |
| Servi uniquement aux enfants jusqu’à 12 ans |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Filet de poisson  |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Viande  |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| DessertA sélectionner parmi les desserts du jour |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Un siropau choix parmi la sélection du bar |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

HOTEL

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénomination | Validé | Non Validé | Correction |
| **TITRE** | Chaleureusement gustatif |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| **TEXTE** | C’est au coeur de l’ancienne gare ferroviaire de la ligne Alès-L’Ardoise, réhabilité en hôtel-restaurant dans les années 80, composé de 10 chambres entièrement équipées, que Laura COLOMBELLE et toute l’équipe du Bernon vous accueillent.Autour de la cheminée chaleureuse en automne/hiver et sous les platanes centenaires en printemps/été, le chef de cuisine et sa brigade vous confectionne des plats savoureux et gustatif composés de produits issus de notre région. En salle, nous assurerons un service souriant, respectueux et proche de vous qui, nous l’espérons, va vous permettre de vivre une agréable expérience au sein de notre établissement. |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
|  | 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. Certains plats ou préparation peuvent être composés ou contenir des traces d’éléments allergènes. Merci de nous avertir ou régimes particuliers lors de votre commande. Pour nos sauces, nous utilisons des fonds déshydratés. |[ ] [ ]  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

VINS

Lien de validation ci-dessous :

