

# Menu de la Saint-Sylvestre



*Partitions gourmandes avant la Mèdianoche de 2023...*

**Au commencement, première mise en scène**

## **HUITRES DE TAMARIS « SPECIALES GIOL »**

Juste prises en fine gelée au champagne, grains de caviar et laitue d'hiver

## **LE FOIE GRAS DE CANARD CUIT EN PAPILLOTTE**

Bouillon de canard au thé noir

## **MACARONIS FARCIS, TRUFFE NOIRE**

Artichaut, gratinés au vieux parmesan, jus de volaille

## **LE HOMARD BLEU RÔTI**

Fumée de pin, polenta d'asperges vertes à la truffe, jus de têtes pressées

## **LE BOEUF DE GALICE ROSSINI**

Dans sa quintessence

## **LE FROMAGE**

Brie de Meaux à la truffe Melanosporum, jeunes pousses de la Bastide

## **LA NOTE SUCRÉE**

Autour d'un granité verveine menthe au citron confit de Menton

## **UNE HALTE FRAÎCHEUR**

L'instant (de tous les instants) entre chocolat, noisette, pomme ...

**269 € par personne (hors boissons)**

Restaurant René'Sens – Hostellerie Bérard & Spa  
6 rue Gabriel Péri – 83740 La Cadière d'Azur

Tél : 04.94.90.11.43. Email : berard@hotel-berard.com www.hotel-berard.com