Menu de la Saint-Sylvestre

Partitions gourmandes avant la Médianoche 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 agrumes, passion, mangue ...

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