

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 21 MAI 2022

UNE AUTRE VISION...CUISINE LÉGÈRE, AUDACIEUSE ET SANTÉ !

*D*aurade nacrée cuite à la vapeur Thym citron
Fumet au Porto en douceur

*R*awtatouille provençale
Tranches de légumes qui ont échappé à la casserole
Parfum intact que seule la chaleur du soleil a concentré
Une ratatouille nouvelle, toute en fraîcheur et en simplicité

*A*ubergines marinées au thé du tigre, séchées comme « un bacon »
Caviar d'aubergine, fèves du jardin, salade de moutarde
Concassée de tomates à la napolitaine

*C*rème non brûlée à la verveine
Sans crème, sans œufs, ni sucre brûlé mais non sans silence,
cette crème rebelle défie brillamment la tradition culinaire !
Accompagnée de sa compotée de cerises
& croustillants de sésame blond au miel

Tarif : 159€ par personne
Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 28 MAI 2022 LE LAPIN DANS TOUS SES ÉTATS

*L*a porchetta de lapin comme dans la Vallée des Merveilles

Lapin entier, désossé, farci, rôti

Gelée aux herbes du jardin

Et

*L*a rilette de lapin

Recette adorée dans les Alpes et enviée par Le Mans

*R*âbles de lapin farcis, légumes mijotés au jus

Relevés à l'estragon

*L*a compoté de rhubarbe, fraises

& glace vanille

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 04 JUIN 2022
L'ITALIE ME CHANTE LA DOLCE VITA À LA BASTIDE

*E*scale 1

La Caponata Sicilienne revisitée par la Provence
Oufs fermiers, pignons de pins en crumble, huile basilic

*E*scale 2

Cannellonis d'herbes amères juste gratinés
Sauté minute d'artichauts du pays fraîchement cueillis

*E*scale 3

Panacotta revisitée

Cerises à l'amaretto & croustillant sésame

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 11 JUIN 2022

AVEC L'ACCENT PROVENÇAL « FAÇON ATOMIC BY JEF »

*L*a tomate flanquée au bouillon parfum citronnelle
Langoustines & pâte de roquette
Huile Marjolaine

*S*aint Pierre grillé à la cheminée sur pieds de vignes
Sauce vierge, velours satiné au vinaigre de myrte sauvage

*A*bricots rôtis, sablé au Romarin
Citron vert & glace vanille
Quelques fruits rouges de la cueillette

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 18 JUIN 2022 LA MER AUX FAILLES ROCHEUSES DU MARCHÉ DE MON COPAIN LE PÊCHEUR JEAN-BAPTISTE PILATO

*S*ardines marinées

Estragon, poivre noir, poivrons confits
Comme un arc en ciel...

*B*ouillon pommes de terre en bouillabaisse

Poutargue & fenouil cru

Huile mandarine, rougets de la pêche du jour en dérive

Sorbet framboise acidulé
Radouci par la sauge parfumée

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 25 JUIN 2022 BALADE AU JARDIN, SORTIE EN MER...

La fleur de courgette du jardin

Anchois marinés, tomates confites au thym

Pistou de courgette & de basilic

Jus à l'escabèche

*P*âtes à l'encre de seiche

Gambas, palourdes, jus aux fragrances iodées

Beurre d'échalotes et persil pour soulever le couplet en gourmandise

*Cr*ème brûlée pistache « moderniste »

Crème légère chocolat aux fruits confits

Croustillant fenouil

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 02 JUILLET 2022
LA PROVENCE FAIT DES SIENNES

*T*arte fine à l'huile d'olive
Légumes crus, anchois marinés,
Vinaigrette anchoïade au citron

*L*égumes en bouillabaisse

Coquillages, seiche, palourde & tourteaux

Consommé de roche
Festival de légumes cuits vapeur en douceur

*L*a tomate en dessert

Framboise, spoon petit suisse...
Olives confites sucrées

Tarif 159 € par personne
Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 09 JUILLET 2022
BASILIC, HERBE SACRÉE

*R*isotto

Artichauts barigoule, côte de salade & légumes verts
Huile basilic

*R*aviole de foie gras

Bouillon de poule

Basilic & truffe d'été

*C*rème citron, fruits rouges

Tuile de céréales

Jus de fruits rouges aux parfums de basilic

Tarif 159 € par personne

Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 16 JUILLET 2022
EN FRAÎCHEUR

Salade riviera

Coco frais, olives, artichauts, légumes crus et cuits
Vieux vin en vinaigrette

Cocotte de légumes « comme j'aime »

Fricassée de volaille fermière
Vrai jus

Tarte tiède chocolat intense !

Tarif 159 € par personne
Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43

RÉSERVEZ VOTRE COURS DE CUISINE

avec le chef *Jean - François Bérard*

Le chef vous guide lors d'une visite-découverte du jardin potager, aux mille couleurs et senteurs aromatiques... Ensuite, tous en cuisine ! Equipés de toques et tabliers, cuisinez votre déjeuner avant de le déguster ensemble, lors d'un moment de partage authentique.

SAMEDI 23 JUILLET 2022
DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

*S*oupe au pistou

Notre recette secrète depuis 1969
Au cœur du goût de nos mémés

*S*elle d'agneau, croute pistache

Pomme de terre boulangère
Échalotes confites, légumes verts juste fondants

*F*raises, crème légère vanille de Madagascar

Jus infusion menthe
Tuile de thym

Tarif 159 € par personne
Réservation : berard@hotel-berard.com | 04 94 90 11 43