CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE



Menu

BISTROT

5 & 6 DÉCEMBRE 2026

ENTRÉE

Crème de topinambour, émulsion au foie gras et croûtons

ou

Poireau fondant à la tartufata, œuf croustillant

POISSON

Médaillon de lotte rôti, bisque de homard et chou vert

ou

VIANDE

Cuisse de canard confite, gratinée au miel
et aux épices, potimarron crémeux, jus de viande

DESSERT

Le chou façon Forêt-Noire

ou

La poire pochée, caramel et pain d'épices

SUPPLÉMENT FROMAGES 16€

68 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE



Menu

BISTROT

5 & 6 DECEMBER 2026

STARTER

Cream of Jerusalem artichoke soup, foie gras emulsion and croutons

or

Leek fondue with tartufata, crispy egg

FISH

Roasted monkfish medallion, lobster bisque and green cabbage

or

MEAT

Honey- and spice-glazed confit duck leg, creamy squash and rich meat jus

DESSERT

Forêt-Noire profiterole

or

Poached pear with caramel and gingerbread

CHEESE SUPPLEMENT €16

€68 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS