

Communiqué de presse

En mai, faites le plein de nouveautés au Château de Berne.



RÉOUVERTURE DE LA TERRASSE DE BERNE

L'arrivée de beaux jours coïncide avec la réouverture de la Terrasse de Berne.

Convivialité et partage seront les maîtres-mots de cette saison. La Terrasse de Berne propose un nouveau concept culinaire et casse les codes de la gastronomie en prônant la gourmandise à plusieurs.

Notre chef, Louis Rameau, invite ses hôtes à vivre un vrai moment d'amitié et de convivialité autour de plats à partager.

Chaque plat est échantillonné et proposé à toute la table, On peut y partager des assiettes aux saveurs provençales et méditerranéennes, et aux associations inédites et surprenantes, en famille ou en

groupe d'amis. Un nouveau concept de gastronomie pour découvrir de nouvelles recettes et vivre de nouvelles expériences. Poulpe de méditerranée croustillant ou Bagna cauda à l'anchois de Collioure en guise d'entrée, puis un coquelet à la broche ou une aile de raie rôtie au four à la calabraise comme plat de résistance. En dessert, laissez-vous tenter par un Pavlova aux fraises gariguettes ou une mille-feuille au chocolat château, et repartez absolument conquis.

Grâce à notre rôtisserie extérieure, vous assistez en première loge à la cuisson à la braise de votre côte-de bœuf maturée de 3 à 4 semaines par notre chef.

Autre spécificité de la Terrasse de Berne, le vin à la ficelle. Une expression remonte à la fin du Moyen Age, suite à une méthode inventée par un aubergiste auvergnat pour fixer le prix du vin consommé. Concrètement, la Ficelle est trempée dans les pichets de vin pour voir ce qu'il reste et revient à payer le vin au prorata de ce que vous avez consommé. Cette tradition ancestrale tient énormément à cœur à nos équipes.

La Terrasse de Berne est un avant-goût de l'univers de nos Chefs Louis Rameau et Eric Raynal avec une carte rythmée par les saveurs locales et les produits de notre potager.

Des mets aux assiettes, spécialement créés par des artisans de Draguignan. Ici, tout a été pensé pour offrir un moment inoubliable sous le magnifique soleil de la Provence.

Menu à 75€

Entrée | Plat | Garniture | Dessert ou Fromage

LA TABLE DU PASS AU JARDIN DE BERNE

Dîner dans le restaurant d'un Chef étoilé est une expérience extraordinaire. Dîner au cœur même de ses cuisines, c'est encore mieux.

Depuis sa réouverture en mars dernier, le restaurant, Le Jardin de Berne, propose de découvrir l'envers de son décor avec sa « Table du Pass ». Attablés sur une magnifique table en bois pouvant accueillir deux personnes, au bout du comptoir de la cuisine, les clients assistent à un moment privilégié. Les yeux rivés sur les fourneaux, ils sont aux premières loges pour suivre la préparation des plats et le dressage des assiettes. Un véritable spectacle prend ainsi place sous leurs yeux. Un ballet effréné et millimétré des Chefs et leurs brigades en action. En les observant du coin de l'œil, on comprend immédiatement que la cuisine est bien art.

Si les cuisines de nombreux restaurants étoilés, restent interdites au public, Le Jardin de Berne, a, lui, choisi la proximité. Plus qu'une expérience gastronomique, c'est également un moment humain. Un



échange privilégié avec nos Chefs, leurs brigades et l'équipe de salle. Une total immersion dans les coulisses d'un restaurant étoilé à s'autoriser au moins une fois dans sa vie.

Table du Passe : 180€ (Menu 5 service hors boisson)



Infos pratiques :

La Terrasse de Berne :

Ouverte pour le déjeuner

Du mercredi au dimanche inclus

La Table du Pass au Jardin de Berne :

Ouverte pour le déjeuner

Du mercredi au dimanche inclus

Chemin des Imberts, 83780 Flayosc