P A R E N T H È S E

LE PETIT DÉJEUNER SOUS LA VERRIÈRE

Le petit déjeuner Richer de Belleval
Proposé au tarif de 32 € par personne

Pour « les Kids » (jusqu'à douze ans)
Petit déjeuner proposé au tarif de 18 € par enfant

Nos Boissons à la demande :

Les cafés :
Américano
Espresso
Double Espresso
Allongé
Décaféiné
Cappuccino
Café Latte
Chocolat chaud
Lait sans lactose
Lait entier chaud ou froid
Crème entière chaude ou froide

Les thés et infusions de Dammann Frères :
Thé vert Gunpowder
Thé vert menthe
Earl Grey
Ceylan
Thé noir aux fruits rouges
Thé blanc passion fleurs
Rooibos agrumes

Nos boissons froides :
Jus de fruits frais pressés
Eau minérale de 75 cl - plate ou gazeuse

L'hôtel Richer De Belleval vous présente son petit déjeuner :

Pour régaler vos papilles, nos artistes boulangers et pâtissiers vous proposent :
Un assortiment de viennoiseries
Une sélection de pains de la boulangerie primée « *Des Rêves et du Pain* »
Variétés de cookies réalisés par notre Chef pâtissier « *Marc-Antoine Lebacq* »
Le cake au citron confit du Chef
La brioche tressée du Chef
La fougasse d'Aigues-Mortes
Sélection de crêpes ou gaufres ou pancakes
-
Des céréales
Salade de fruits frais
Sélection de verrines aux fruits
Le Bordier nature, vanille ou myrtilles
Les confitures de fabrication artisanale par « *Les Rêves d'Annabelle* »
Pâte à tartiner « Maison » réalisée par nôtre chef pâtissier
-
Gravlax de saumon du chef
Guacamole du chef
Œufs durs du matin
Jambon blanc
Jambon cru
Beurre doux et demi-sel
Assortiment de trois fromages de la fromagerie « *Origine* »
-
Pour les très gourmands, vous pouvez commander une assiette d'œufs
et un accompagnement au choix par personne qui vous seront préparés à la minute :
Œufs au plat
Œufs à la coque
Œufs brouillés
Œufs en omelette blanche
Omelette nature ou gruyère râpé

HÔTEL RICHER DE BELLEVAL

RELAIS & CHATEAUX

Le petit déjeuner est servi
En salle
de 7h00 à 10h00
ou en
room service
de 7h00 à 11H00

« *Notre plaisir de partager avec nos clients une expérience culinaire et gustative qui marquera leur esprit.*
Une expérience construite sur quelques mots : nature, identité, goût, sens, partage »

Vous pouvez prendre toutes les informations nécessaires pour réserver auprès de la réception dans l'un des restaurants de Jacques et Laurent Pourcel

La table bistronomique
La Canourgue
-
Le restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin
Le Jardin Des Sens
-
Restaurant et plage privée
Le Carré Mer
-
Restaurant au Marché du Lez
La Manita