

# Parenthèse

## LE PETIT DÉJEUNER HÔTEL RICHER DE BELLEVAL

**Le petit déjeuner Richer de Belleval**  
**32 € par personne**

**Pour « les Kids » (jusqu'à douze ans)**  
**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

**Pour vous régaler, nos artisans boulangers et  
pâtisseries vous proposent :**

L'assortiment de viennoiseries  
La sélection de pains de la boulangerie primée  
« Des Rêves et du Pain »  
*(Pain sans gluten sur demande)*

#### Variétés de cookies réalisés par notre Chef pâtissier.

Le cake au citron confit  
La brioche tressée  
La fougasse d'Aigues-Mortes  
Pancakes ou gaufres  
-  
Variétés de céréales  
Salade de fruits  
Fruits frais coupés  
Assortiment de fruits de saison  
Yaourts artisanaux nature de la fromagerie  
« Origine »  
Assortiment de trois fromages de la fromagerie  
« Origine »  
Confitures de fabrication artisanale par  
« Les Rêves d'Annabelle »  
Pâte à tartiner « Maison »

Gravlax de saumon du chef  
Guacamole du chef  
Œufs durs du matin  
Jambon blanc  
Jambon cru  
Beurre doux et demi-sel  
-

**Vous êtes très gourmands, vous pouvez  
commander une assiette d'œuf  
avec accompagnement au choix,  
préparés à la minute :**

Œufs au plat  
Œufs à la coque  
Œufs brouillés  
Œufs en omelette blanche  
Omelette nature ou gruyère râpé

*Le petit déjeuner est proposé*  
En salle  
de 7h00 à 10h00  
ou  
En chambre  
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 »

**La réception se tient à votre disposition et vous  
communiquera toutes les informations  
nécessaires, pour toute réservation dans  
l'un des restaurants des  
chefs Jacques et Laurent Pourcel.**

La table bistronomique  
LA CANOURGUE

-  
Le restaurant gastronomique étoilé  
au guide Michelin  
LE JARDIN DES SENS

-  
Le bar de l'hôtel Richer de Belleval  
BAR L'ELYTRE

-  
Restaurant au Marché du Lez  
LA MANITA