

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 :
Americano
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 boulanger et pâtissiers 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 bistro nomique
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

*La liste des allergènes est disponible sur demande

