LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Brunch du Jour de l'An

Œuf à la truffe de la ferme

***

La boulangerie
Viennoiseries, brioche, cake, tarte, pains spéciaux Laitage, crème et salade fruits, jus de fruits et jus détox

***

Les hors d'œuvre variés
Œufs mimosa, salade Caesar, crudités Pissaladière, quiche et tarte aux champignons Club sandwich, brioche fourrée, gougères au fromage friand au fromage etc

***

Les charcuteries
Foie gras de canard Maison, rillettes, Les planches de charcuterie, le pâté croûte Pâté de l'ami Julien - divers condiments et salade

***

Les produits de la mer
Saumon, Huitres, Oursins, Coquillages Buisson de crevettes et langoustines Gravlax et crudo de poisson

***

Les Plats au choix
Filet de bœuf Rossini aux truffes noires
ou
Filet de loup sauce champagne, aux truffes noires Cocotte de légumes d'hiver et purée de pommes de terre

***

Le plateau de fromages Sélection du « Grand Sud »

***

Le grand chariot des desserts
Saint-Honoré, tarte tatin, éclair, riz au lait à la vanille Oeufs à la neige, fontaine au chocolat, verrines, sablés Fruits, mignardises etc.

145€ / pers. eau, jus de fruits et boissons chaudes inclus

Réservez votre table

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
Viande d'origine française et UE