BASTIDE
PERRÉAL
Mosaïques de Terroir

Menu du Réveillon de Noël

24 décembre 2026 - 99€

Le foie gras du Gers, pain d'épice
Gers Foie gras, spiced bread

L'huître de Camargue, Wakamé, fenouil et passion
Camargue oyster, wakame, fennel and passion fruit

Le crabe bleu, pomelos et combava
Blue crab, pomelo and makrut lime

Le saumon label rouge, Gravlax, blinis et crème crue
Label Rouge salmon gravlax, blinis and raw cream

Le rouget de Méditerranée, mousseline de rattes et haddock, réduction de poissons de roche et moelle
Mediterranean red mullet, Ratte potato and smoked haddock mousseline, rockfish jus and bone marrow

Délicatesse de volaille fermière, morilles et pommes caramélisées
Free-range poultry delicacy, morels and caramelised apples

Le Comté 24 mois d'affinage
24-month-aged Comté cheese

Agrumes et champagne givrés - Récolte du Domaine Perréal
Frosted citrus fruits and Champagne – Domaine Perréal harvest

La poire cocktail et chocolat Jivara
Cocktail pear and Jivara milk chocolate

Mignardises
Mignardises

retrouvez-nous sur
WWW.PERREAL.COM