BASTIDE
PERRÉAL
Mosaïques de Terroir

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre - 31 décembre 2026

DJ – Cotillons – Coupe de Bulles : 115€

Saumon gravlax
Salmon gravlax

Gougère au vieux Comté
Aged Comté gougère

Le crabe bleu, pamplemousse et combava
Blue crab, grapefruit and makrut lime

Terrine de foie gras du Gers, brioche dorée
Gers foie gras terrine, golden toasted brioche

Raviole de homard, aux épices douces, émulsion de carapaces
Lobster raviolo, mild spices, lobster emulsion

Dos de chevreuil rôti, poivre maniguette, butternut et coing, ventrèche de Bigorre
Roasted saddle of venison, grains of paradise, butternut and quince, Bigorre pork belly

Brie de Meaux truffé
Truffled Brie de Meaux

Agrumes et Champagne givrés « récolte du Domaine Perréal »
Frosted citrus fruits and Champagne "Domaine Perréal harvest"

Châtaigne et clémentine, fine tartelette, marmelade clémentine, mousse légère et vieux rhum
Chestnut and clementine, thin-crust tartlet, clementine marmalade, light mousse and aged rum

Mignardises
Mignardises

retrouvez-nous sur
WWW.PERREAL.COM