

LE PETIT-DÉJEUNER



CÔTÉ SALÉ

*Une dégustation de truite fumée d'Ardèche à partager
de la Maison du fumoir à Aigues-Mortes*

*Une réglette de jambon Serrano, de Brie crémeux
et de Comté affiné 12 mois d'âge*

*Une réglette de tomates cerises et mozzarella Buffalo AOP
huile d'olive et fleur de sel d'Aigues-Mortes*

*Un oeuf à la coque 4 minutes, ou dur, ou brouillé
élevage en plein air au Pic Saint Loup*

*Assortiment de beurres doux et demi-sel
AOP Charentes-Poitou*

*Assortiment de petits pains : baguette, pain multi céréales,
Bûchette du fournil, pain complet
Cuisson sur four à sole*

CÔTÉ SUCRÉE

*Fougasse d'Aigues-Mortes à la fleur d'oranger,
de la Pâtisserie Poitavin à Aigues-Mortes*

*Assortiment de mini viennoiseries au beurre AOP
Mini choux vanille et chocolat*

*Confitures artisanales
de l'exploitation fruitière Alain Milliat à Orlienas*

*Un bol de fromage blanc,
avec des fruits frais du moment et du granola bio
laiterie des limousins 1942, médaille d'or Paris 2022*

LES JUS PRESSÉS

Jus d'orange ou citron frais pressé au moment

LES BOISSONS CHAUDES

*Café noir américain, espresso, crème ou cappuccino
Café Altura Mexique Lavazza*

Chocolat au lait ou lait chaud

*Coffret de large choix de thés et Infusions
Dammann Frères*

28€ PAR ADULTE
14€ PAR ENFANT (ALLÉGÉ)

BREAKFAST



SALTY SIDE

*To share some tasting Ardèche smoked trout
of the Smokehouse in Aigues-Mortes*

*A slice of Serrano ham, creamy Brie
and 12 months old Comté*

*Some cherry tomato with Buffalo AOP mozzarella
olive oil and fleur de sel from Aigues-Mortes*

*A boiled egg 4 minutes, or hard-boiled, or scrambled
outdoor breeding at Pic Saint Loup*

*Assortment of soft and half salt butter
AOP Charentes-Poitou*

*Mix of bread rolls: baguette, multi-grain bread,
Bûchette from the bakery, wholemeal bread
Baking in a deck oven*

SWEET SIDE

*Fougasse from Aigues-Mortes with orange blossom,
of the Poitavin pastry shop in Aigues-Mortes*

*Mix of mini pastries with PDO butter
Mini vanilla and chocolate cream puffs*

*Homemade jam
of the Alain Milliat fruit farm in Orlienas*

*A bowl of cottage cheese,
with seasonal fresh fruits and organic granola
limousins dairy 1942, gold medal Paris 2022*

THE SQUEEZED JUICES

Freshly squeezed orange or lemon juice at the time

HOT DRINKS

*American black coffee, espresso, cream or cappuccino
Altura Mexico Coffee Lavazza*

Milk chocolate or hot milk

*A wide choice of teas and infusions
Dammann Brothers*

28€ PER ADULT
14€ PER CHILD (LIGTHER)