«Император Трюфеля»

Эксклюзивный дегустационный тур для настоящих гурманов

Для искушённых гурманов, которых уже ничем нельзя удивить на Лазурном Берегу Франции, мы предлагаем эксклюзивный дегустационный тур «ИМПЕРАТОР ТРЮФЕЛЯ».

Программа тура

- *Выезд из любого города Лазурного Берега Франции*
- *Продолжительность 7-9 часов*
- *Комфортная поездка, без гор и серпантинов, до места дегустации блюд с трюфелями займёт около 2 часов. Вы будете наслаждаться видами настоящего, аутентичного Прованса и виноградниками потрясающей красоты.*
- *По дороге на дегустацию блюд с трюфелями, мы (по Вашему желанию) заезжаем в одно или два винных Шато, где посещаем винные погреба с экскурсией по винодельне и проводим дегустацию вин апелляции «Côtes de Provence»*

Все винные Шато, входящие в Аппеляцию «Côtes de Provence», обязаны соблюдать высокие требования к рецептуре вина и процессу его производства.

Мы предлагаем посещение 1-2 Шато на Ваш выбор!
Например, Шато Святой Розелины.
Помимо винных погребов, в этом Шато есть Часовня, в которой и по сей день, хранятся нетленные мощи Святой. Вы, при желании, сможете к ним приложиться.

И наконец, трёх часовая дегустация эксклюзивных блюд с трюфелями, которая проходит в ресторане «Chez Bruno».

Семейный ресторан «Chez Bruno», расположен в самом сердце Прованса, где сосредоточены виноградники и винные Шато, апелляции «Côtes de Provence».

Хозяин ресторана Бруно и два его сына, уже более 30 лет радуют посетителей своими изысканными блюдами. В состав каждого блюда входят белые или чёрные Трюфеля.

Ресторан «Chez Bruno» создан для Вашего счастья!

Звезда Мишлен

- *Chez Bruno - это буржуазный, гастрономический ресторан. Дорогая обстановка, приветливый персонал, отличная карта вин и конечно кухня! Здесь вы попадаете в "империю трюфелей", которой уже более 30 лет правит Клемент Бруно. Кухню сейчас возглавляет его сын, шеф повар со "звездой" Мишлен, Бенжамин Бруно.*

Самые изысканные и редкие сорта трюфелей сочетаются с высоким искусством настоящей Французской кухни. Это - произведение искусства! Такие эксклюзивные блюда, Вы сможете попробовать только здесь, и нигде больше...
Поверьте, что это того стоит!

Вы можете выбрать один из 4 вариантов дегустационного меню.

В каждом меню предлагается четыре блюда, включая изысканный десерт.
В состав каждого блюда входят чёрные или белые трюфеля.

Меню ниже, приведено в качестве примера и меняется каждый день

Трюфельное меню (клубни Uncinatum)

Velouté из каштанов из Пьемонта, обжаренные на гриле фуа-гра и тертые трюфельные клубни Uncinatum

****

«Антологическое блюдо BRUNO House»
Печеный картофель с трюфельным кремом Tuber Aestivum и тертым трюфелем Tuber Uncinatum

****

Говяжий щеки тушеные в красном вине в сопровождении трюфельного ризотто и тертого трюфельного клубня Uncinatum

****

Десерт Париж-Брест!
Цена: 78 €

Трюфельное меню Клубень Uncinatum & Tuber Melanosporum

Из Царской России ... В сердце Прованса ... Икра из трюфелей, блинов, взбитых сливок, помидоров и оливкового масла наших мельниц

****

«Антологическое блюдо BRUNO House»
Печеный картофель с трюфельным кремом Tuber Aestivum и тертый трюфель Tuber Melanosporum

****

Плечо из пиренейского молочного ягненка запекается в духовке 5 часов, в собственном соку, с чесноком и тимьяном в сопровождении овощного брикета и тертого трюфельного клубня Aestivum

****

Pre-десерт

****

Креативные сладости Дэмиена
Цена: 125 €

Меню с черным трюфелем (Tuber Melanosporum)

Velouté из каштанов Пьемонта, обжаренные на гриле фуа-гра и тертые трюфели клубней Melanosporum

****

«Антологическое блюдо BRUNO House»

Просто печеный картофель с трюфельным кремом Tuber Aestivum и тертый трюфель Tuber Melanosporum

****

Говяжий щеки тушеные в красном вине в сопровождении трюфельного ризотто и тертого трюфельного клубня Melanosporum

****

Сегодня пекарня путешествует ... Вперед на вылет Париж-Брест!

Цена: 175 €

Menu Dégustation

БОЛЬШАЯ КЛАССИКА ДОМА
Все с трюфельным клубнем Brumale и черным трюфелем (клубней Melanosporum)
Меню дегустации
*****

Приветственный аперитив и закуска
*****

Бруиллада с клубней трюфелей Brumale
*****

Весь трюфельный клубник Брумале, запеченный с беконом, с фуа-гра, приготовленный в слоеном тесте и соусе из борделей с трюфельным клубком Брумале.
*****

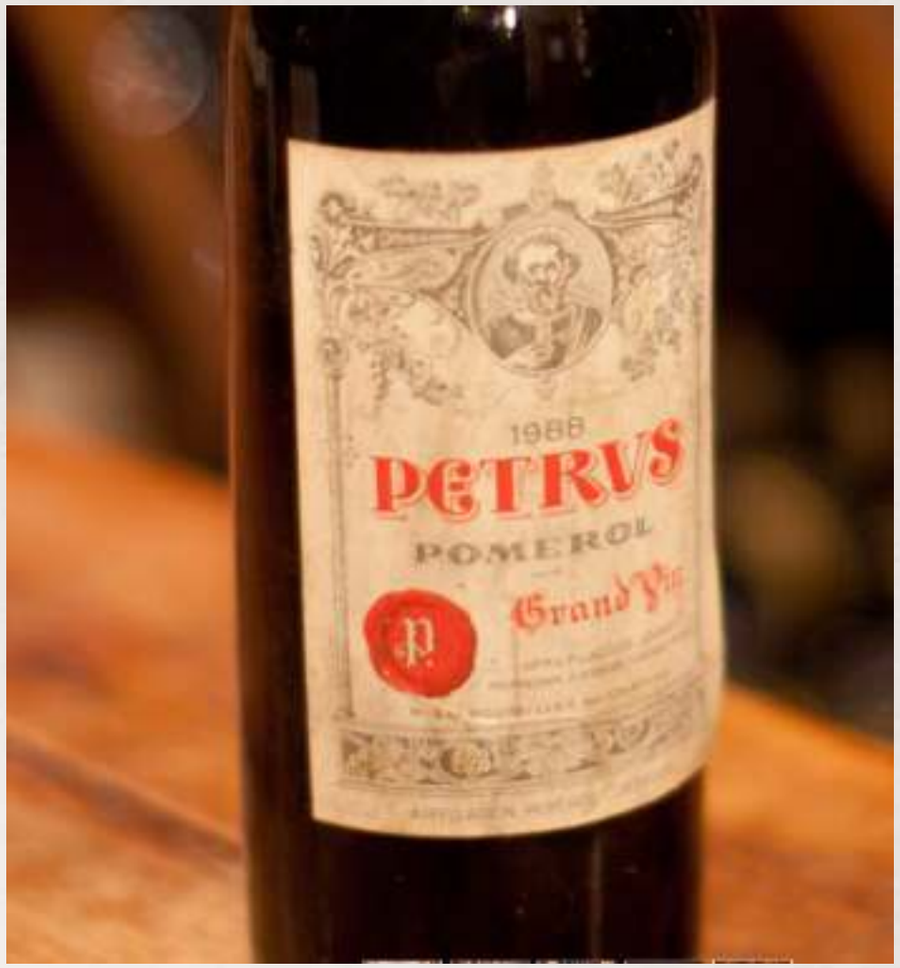
Антологическое блюдо BRUNO
Картофель, просто запеченный с кремом из трюфельного клубня Brumale и тертого черного трюфеля (клубней Melanosporum)
*****

Жареная говядина Россини с черным трюфелем (клубней Melanosporum)
*****

плавучий остров с трюфелями
*****

Сегодня пекарня путешествует ... Вперед на вылет Париж-Брест!
Цена: 195 €

Винная карта ресторана настолько разнообразна, что сможет удовлетворить любые Ваши запросы.
Вино подаётся за отдельную плату.



Стоимость тура

Стоимость тура:
на мерседес Е класса, до 4 человек - 450€ за группу;
на минивэн, до 8 человек - 600€ за группу.
Стоимость всех дегустаций оплачивается отдельно.

Отзывы о дегустации

- ***О ресторане «Chez Bruno», Вы можете найти в интернет более 1300 отзывов. Вот, некоторые из них:***
- *Если вы не были в этом ресторане, вы никогда не узнаете, что такое ресторанный шедевр. Всем рекомендую. Трюфеля самые самые.*
- *Совершенно не банальный ресторан в Провансе. Все блюда, включая десерты, приготовлены с главным шедевром заведения- трюфелем. Подача каждого блюда- маленькое шоу.*

- *Если Вы в Провансе и не посетили этот ресторан, это все равно, что не посетить Ниццу, Канны или Монако. Если Вы любите трюфели, то в Bruno Вам понравится все. Если Вы не любите трюфели, то Вам все равно захочется туда вернуться!*
- *Потрясающее место! Лучшее! Рекомендую на все 100%! Нереально вкусно! Персонал знает своё дело, обслуживание на высшем уровне. А владельцы замечательные люди! Советую это место! Не пойму только, почему дали только одну звезду Мишлен, а не две.*
- ***Ресторан Бруно - это маленькая деталь, без которой Прованс не померкнет, но немножко потускнеет…***

Контакты для заказа тура

ЛАЗУРКА СЕРВИС

www.transferlazurka.com

Тел в Москве:
+7 (495) 722-02-17
+7-920-251-33-44

Тел в Ницце +33-651-88-79-72