

Emotions

Prélude

.....

Tomates cerises semi confites,
fraises acidulées et amandes fraîches
Extraction du fruit à la feuille de figuier

OU

Coquillages, Crèmeux de laitue
à l'huile d'olive picholine
Algues marinées et salicorne

.....

Pêche Sauvage

en vapeur douce

Fleur de courgette et basilic Tulsi

OU / ET

Gigot d'agneau rôti

Artichauts barigoule au Zaatar,

Jus corsé aux condiments

.....

Fraîcheur

.....

Abricot confit, crèmeux caramel et fève de tonka,
financier noisettes

OU

Chocolat Manjari 64%, Mure confites
croustillant praliné, noix de pécan

Un peu de Nous, un peu de Vous...

*"Après des années à voyager, découvrir, rencontrer,
se construire..."*

*Nous rentrons chez nous avec nos enfants, dans
notre Gard d'enfance et de rencontre...*

*Avec une envie commune, faire de
"la Belle Vie"*

*une maison de famille, paisible, alliant l'accueil, la
gastronomie et le partage.*

*Nous nous attachons jours après jour à mettre en
avant notre si beau territoire, ainsi que les femmes et
les hommes qui l'enrichissent au quotidien.*

Prenez le temps, profitez de l'instant

Soyez les bienvenus chez nous, chez vous ..."

*Joana, Denis
et toute l'équipe de La Belle Vie.*

Balade végétale

Prélude

.....

Tomates cerises semi confites
Fraises acidulées et Carthagène
Extraction du fruit et sarriette

.....

Fleur de courgette aux herbes fraîches
et olives Taggiasche
Velouté infusé au basilic

.....

Artichauts cuits en barigoule
parfumés au Zaatar
Décoction des feuilles et roquette

.....

Abricot confit, crèmeux caramel et fève de tonka,
financier noisettes

Ou

Chocolat Manjari 64%, Mure confites
croustillant praliné, noix de pécan