Emotions

Prélude

.....

Le croq'coquillages,
Pain croustillant et farce fine aux coquillages
Beurre iodé, citron confit et salicorne
OU/ET
Les gnocchis
Pomme de terre et châtaigne torréfiée,
artichauts barigoule, noisettes grillées
Réduction de topinambour à la truffe
Ecume légère

.....

La sériole
"Mi-cuite" au Papada Bellota,
Crémeux de cresson des fontaines et poireaux grillés
Concentration d'une matelote au vin rouge
OU / ET
Le pigeon
Cuit lentement puis saisi au barbecue,
Scorsonères fondants au jus de rôti
Jus condimenté à la baie de Goji et
chutney de poire au clous de girofle

.....

Fraîcheur

.....

Agrumes confits à la vanille, pain d'épices, croustillant
Gianduja
Crème légère aux noisettes

OU
Vacherin exotique, noix de coco,
Sorbet citron vert et gingembre

Emotions

4 escales 78 €

5 escales 95 €

7 escales 120 €

Accord mets & vins
3 verres 45 €
4 verres 55 €
5 verres 65 €

Balade Végétale

5 services 72 €

Accord mets & vins
4 verres 55 €

Accords sans alcool 35 €

Tous nos plats peuvent se prendre
"A la carte "
Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant
Plat - Dessert - boissons
20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

Les gnocchis
Pomme de terre et châtaigne torréfiée,
artichauts barigoule, noisettes grillées
Réduction de topinambour à la truffe
Ecume légère

.....

Poireaux grillés, laqués au jus de racines,
Crémeux de cresson des fontaines
Vinaigre de fleurs de sureau et amandes torréfiées
.....

Scorsonères rôtis, mousseline acidulée et
chutney de poire au clou de girofle

.....

Sur un croustillant de pâte sablée,
Crémeux Guanaja 70% aux épices douces
et agrumes
Sorbet mandarine
OU
Vacherin exotique, noix de coco,
Sorbet citron vert et gingembre

La Belle Vie
Hôtel - Restaurant

Menu déjeuner

du 5 au 9 février

Fines tranches de veau
à la façon d'un vitello tonnato.
Câpres et légumes acidulés

.....

Médaillons de baudroie rôtis
au lard de Colonnata, fenouils fondants et amandes torréfiées.
Réduction d'une soupe de poissons

.....

Comme une charlotte
aux pommes, crémeux au caramel et beurre salé
crème glacée à la pistache

En 3 services 49€

Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris

Menu Saint Valentin

Menu servi Vendredi 13 février au soir ,
Samedi 14 février midi et soir
Dimanche 15 février midi

Prélude

Compression de légumes d'hiver au gingembre
Jus de rôti et sabayon au vinaigre de feuilles de figuier

Thon rouge de Méditerranée mariné au vinaigre de fru
Betteraves cuites en croute de sel et fromage blanc épic

Langoustines juste saisies, céleri rave à la vanille de Madagascar
Noisettes torréfiées et jus des têtes corsé

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, foie gras et truffe noire
Légumes racines et jus corsé

Comme un coeur à partager, crémeux "Mogador",
croustillant au chocolat au lait et noix de coco grillée
Sorbet passion

120€ par personne
Hors boissons