

Emotions

Prélude

.....

Poulpe Roc' cuit en cocotte puis rôti au au lard de
Colonnata. Cresson des fontaines,
sabayon au vinaigre de feuilles de figuier

Jus de rôti

OU/ET

Agnolottis d'oignons doux des Cévennes
aux herbes fraîches.

Vert de blette et bouillon corsé façon poule au pot.

.....

Médallions de queue de lotte au barbecue,
Tatin de fenouil au Guanciale et
réduction d'une soupe de roche
aux amande torréfiées

OU / ET

Dos de chevreuil rôti aux aromates,
mouseline de topinambours grillés
et compression de racines.

Jus réduit à la baie de goji acidulée

.....

Fraîcheur

.....

Baba au rhum

Eau d'ananas parfumée au poivre de Sichuan et
crème glacée Malaga

OU

Tarte fine au chocolat Grand cru Valrhona "Manjari"
Kiwi et pomme verte.

Praliné noix de pécan et sorbet plein fruit

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

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

.....

Agnolottis d'oignons doux des cévennes
aux herbes fraîches.

Vert de blette et fin consommé.

.....

Fenouils glacés à l'orange et amandes torréfiées,
mouseline condimentée en cru et cuit.

.....

Compression de racines laquées au jus de légumes torréfiés.
Mousseline de topinambours grillés
et sabayon au vinaigre de feuilles de figuier.

.....

Baba au rhum

Eau d'ananas parfumée au poivre de Sichuan et
crème glacée Malaga

OU

Tarte fine au chocolat Grand cru Valrhona "Manjari"
Kiwi et pomme verte.

Praliné noix de pécan et sorbet plein fruit



La Belle Vie
Hôtel - Restaurant

Menu déjeuner
du 19 au 23 février

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Médallions de truite

marinés et légèrement fumé.

Chou-fleur caramélisé et amandes torréfiées

.....

Longe de thon rouge juste saisie,

Jeunes pousses d'épinards au citron confit
et céleri branche.

Jus de rôti tranché à l'huile d'olive

.....

Sur un croustillant à la noisette,

crèmeux chocolat Guanaja 70%

Crème glacée à l'amande grillée

En 3 services 49€

Accord mets et vins 30€