

Emotions

Prélude

.....

Langoustine cuite au barbecue,
crémeux d'oseille et pomme Granny Smith.

Coeur de sucrine grillé
et réduction des têtes condimentée

OU/ET

Petits pois et fèves au grill.

Vinaigre de fleurs de sureau et fromage blanc acidulé.

Velours mentholé et écume à la verveine.

.....

Médallions de queue de lotte au barbecue,

Tatin de fenouil au Guanciale et
réduction d'une soupe de roche

aux amande torréfiées

OU / ET

Selle d'agneau des Alpilles rôtie,

asperges vertes de Saint Hilaire, viennoise aux noix de

pécan et morilles braisées.

Jus corsé à la baie de Goji.

.....

Fraîcheur

.....

Comme un vacherin, fraise Cléry et fromage blanc.

Pesto de basilic et décoction du fruit.

OU

Crémeux citron et biscuit croustillant,

huile au café et nuage d'un tiramisù.

Sorbet acidulé.

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 €

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

.....

Petits pois et fèves au grill.

Vinaigre de fleurs de sureau et fromage blanc acidulé.

Velours mentholé et écume à la verveine.

.....

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

.....

Asperges vertes de Saint Hilaire ,viennoise aux noix de
pécan et morilles.

Jus de légumes corsé

.....

Baba au rhum

Eau d'ananas parfumée au poivre de Sichuan et

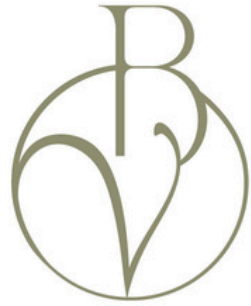
crème glacée Malaga

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 23 et 27 avril

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

**Ceviche de gambas
aux agrumes et herbes fraîches
Huile de basilic Tulisy**

.....

**Médailon de Daurade Royale
cuit lentement au citron noir
Mitonnée de petits pois et coquillages**

.....

**Fine panna cotta de fraises, rhubarbe
Crème galcée à la graine de vanille
et voile lacté**

**En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€**