

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,
mousseline 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,
mousseline 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.

.....

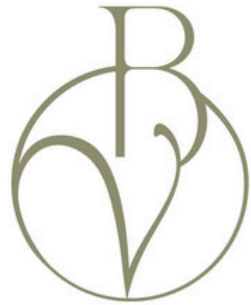
Baba au rhum

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 26 février au 2 mars

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Ravioles de gambas
au gingembre et basilic.
Ecume des têtes et jus corsé

Filet de canette rôti,
feuille à feuille de légumes fondants et
mouseline de céleri rave
Jus aux épices douces

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

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€