

Emotions

Prélude

.....

Poulpe Roc' cuit lentement puis
rôti au beurre moussoux.

Transparence de lard de Colonnata et
velouté de laitue grillée

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

Selle d'agneau des Alpilles rôtie,
asperges vertes de Saint Hilaire
au vinaigre de fleur de sureau et morilles braisées.
Jus corsé à la baie de Goji.

.....

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.

.....

Asperges vertes de Saint Hilaire au vinaigre de fleur de
sureau. Viennoise aux noix de pécan et morilles.

Jus de légumes corsé

.....

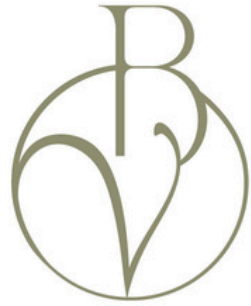
Baba au rhum

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 9 et 13 avril

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Coquillages cuits en marinère,
crèmeux de laitue à l'huile d'olive picholine.
Pomelos et pomme Granny Smith

Filet mignon d'agneau rôti,
polenta gratinée au parmesan
et ail des ours.
Jus corsé.

Fraises Cléry,
biscuit moelleux à la pistache et gel citron.
Confit de fraise et crème glacée à la pistache

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€