Emotions

Prélude

.....

Sur un sablé forestier,
champignons poélés et échalotes confites
Voile de Paris et verjus
Jus corsé au vinaigre de Xéres
OU / ET
Mitonnée de coquillages
au citron confit et salicorne
Cèleri rave fondant, oseille et beurre iodé
Pain vapeur au caviar d'Aquitaine

.....

Saint-Pierre rôti à la feuille de basilic
fenouil fondant et croquant à l'huile d'anchois
Soupe de roche condimentée aux amandes grillées
OU / ET
Le pigeon cuit lentement,
compression de carotte, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau
Jus corsé

.....

Fraîcheur

.....

Sur un sablé breton,
pomme verte caramélisée à la graine de vanille de Madagascar
Crémeux mascarpone et sorbet aux herbes fraîches
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraichit à la vodka

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 € Plat: 38 €
Fromage: 18€ Dessert: 18 €

Menu enfant
Plat - Dessert - boissons
20 €

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

Balade végétale

Prélude

.....

Sur un sablé forestier,
champignons poélés et échalotes confites
Voile de Paris et verjus
Jus corsé au vinaigre de Xéres

.....

Comme un tatin de fenouil
aux amandes torréfiées
Jus de racines condimenté

.....

Compression de carotte, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau
et mousseline de céleri rave

.....

Sur un sablé breton,
pomme verte caramélisée à la graine de vanille de Madagascar
Crémeux mascarpone et sorbet aux herbes fraîches
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraichit à la vodka

Emotions

Appetizer

.....

On a mushroom shortbread,
Pan fried mushromms and shallot
Strong sherry vinegar juice
OR / AND
Simmered seashells
with candied lemon and samphire
Tender celeriac, sorrel and iodized butter
Steamed bread with caviar from Aquitaine

.....

Roasted John Dory with basil,
tender and crunchy fennel with anchovy oil.
Fish soup with grilled almonds
OR / AND
Slow-cooked pigeon,
carrot, ginger and goji berry
Sabayon with elderflower vinegar
Strong juice

.....

Freshness

.....

On a Breton shortbread,
green apple caramelized with Madagascar vanilla
Creamy mascarpone and
sorbet with fresh herbs
OR
Blackberry and blueberry marmalade
with mint
Hot chocolate "valrhona" mousse
Lemon sorbet with vodka

Emotions

4 courses 78 €

Starter, **Main course** and **Dessert** of your choice

5 courses 95 €

Starter of your choice, **Fish**, **Meat** and **Dessert** of your choice

7 courses 120 €

Whole menu and **Dessert** of your choice

Wine tasting
3 glasses - 35 €
4 glasses - 45 €
5 glasses - 55 €

Vegetable walk

5 courses

Whole menu and **Dessert** of your choice

Children's Menu
Main Course - Dessert - Drinks
20 €

All our dishes are à la carte
Starter 28 €
Main course 38 €
Cheese 18 €
Dessert 18 €

Menu excluding drinks, price including tax
lists of allergens available, ask our teams

Vegetable walk

Appetizer

.....

On a mushroom shortbread,
Pan fried mushromms and shallot
Strong sherry vinegar juice

.....

Fennel tatin with grilled almonds
vagatables juice with condiments

.....

Carrot, ginger and goji berry.
Sabayon with elderflower vinegar
celeriac mousseline

.....

On a Breton shortbread,
green apple caramelized with Madagascar vanilla
Creamy mascarpone and
sorbet with fresh herbs
OR
Blackberry and blueberry marmalade
with mint
Hot chocolate "valrhona" mousse
Lemon sorbet with vodka

La Belle Vie
Hôtel - Restaurant

Menu déjeuner

du 12 au 16 novembre

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Marinière de coquillages,
cremeux de laitue à l'huile d'olive picholine
Pomelos et pomme Granny Smith

Epaule d'agneau braisée,
compression de carotte au gingembre et cumin
Sabayon à la fleur de sureau et jus corsé

Sur un biscuit fondant à la noisette,
crémeux chocolat Manjari et citron basilic
Sorbet aux herbes fraîches

En 3 services 49€

Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris

Déjeuner de Noel

Bouchées apéritives

.....

Noix de Saint Jacques rôtie au beurre mousseux,
cresson des fontaines et
crème des bardes à la graine de caviar

.....

Croq' coquillages, salicornes et citron confit.
Beurre iodé aux condiments

.....

Langoustine saisie à la plancha
Courge butternut aux noisettes et oseille
Velours des têtes au basilic

.....

Dos de chevreuil rôti aux herbes fraîches
Compression de racines et topinambours brulés
Sabayon acidulé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine (supp. 18€)

.....

Sur un pain d'épices,
crémeux chocolat Grand Cru "Manjari" et fève Tonka
Confit et sorbet à l'orange sanguine

.....

Mignardises

140€
(Hors boissons)

Dîner du 31 décembre

Bouchées apéritives

.....

Médaillon de truite légèrement fumé
Caviar d'Aquitaine et chou-fleur

.....

Coquillages en marinière
Crémeux de laitue et agrumes
Ecume iodée

.....

Tarte fine au parmesan,
artichauts et truffe noire
Jus corsé et roquette

.....

Médaillon de homard bleu à la graine de vanille
Courge butternut et gingembre
Jus des carapaces corsé

.....

Filet de veau rôti. Légumes racines à la baie de Goji
Céleri fumé
Jus corsé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine

.....

Mont Blanc à la crème de marron et Grand Marnier
Mousse légère au mascarpone et
sorbet à la mangue

.....

Mignardises

160€
(Hors boissons)

Déjeuner du 1er janvier

Bouchées apéritives

.....

Médaillon de truite légèrement fumé
Caviar d'Aquitaine et chou-fleur

.....

Tarte fine au parmesan,
artichauts et truffe noire
Jus corsé et roquette

.....

Médaillon de homard bleu à la graine de vanille
Courge butternut et gingembre
Jus des carapaces corsé

.....

Filet de veau rôti
Légumes racines à la baie de Goji
Céleri fumé
Jus corsé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine (supp. 18€)

.....

Mont Blanc à la crème de marron et Grand Marnier
Mousse légère au mascarpone et
sorbet à la mangue

.....

Mignardises

140€
(Hors boissons)