

Emotions

Prélude

.....

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

Coeur de sucrose 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 amandes 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

Crèmeux 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

.....

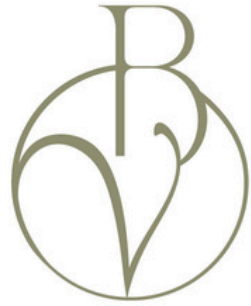
Baba au rhum

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 30 avril au 4 mai

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Ceviche de daurade royale aux agrumes,
marjolaine et coriandre fraîche.
Huile de basilic Tulsy

Filet mignon d'agneau rôti,
mouseline de pois chiches au Zaatar et petits pois.
Jus corsé.

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€