

Emotions

Prélude

.....

Le croq'coquillages,
Pain croustillant et farce fine aux coquillages

Beurre iodé, citron confit et salicorne

OU/ET

Les gnocchis

Pomme de terre et châtaigne torréfiée,
artichauts barigoule, noisettes grillées

Réduction de topinambour à la truffe

Ecume légère

.....

La sériole

“Mi-cuite” au Papada Bellota,

Crèmeux de cresson des fontaines et poireaux grillés

Concentration d'une matelote au vin rouge

OU / ET

Le pigeon

Cuit lentement puis saisi au barbecue,

Scorsonères fondants au jus de rôti

Jus condimenté à la baie de Goji et

chutney de poire au clou de girofle

.....

Fraîcheur

.....

Agrumes confits à la vanille, pain d'épices, croustillant

Gianduja

Crème légère aux noisettes

OU

Vacherin exotique, noix de coco,

Sorbet citron vert et gingembre

Emotions

4 escales 78 €

5 escales 95 €

7 escales 120 €

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Balade Végétale

5 services 72 €

Accord mets & vins

4 verres 55 €

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

.....

Les gnocchis

Pomme de terre et châtaigne torréfiée,
artichauts barigoule, noisettes grillées

Réduction de topinambour à la truffe

Ecume légère

.....

Poireaux grillés, laqués au jus de racines,

Crèmeux de cresson des fontaines

Vinaigre de fleurs de sureau et amandes torréfiées

.....

Scorsonères rôtis, mousseline acidulée et

chutney de poire au clou de girofle

.....

Sur un croustillant de pâte sablée,

Crèmeux Guanaja 70% aux épices douces

et agrumes

Sorbet mandarine

OU

Vacherin exotique, noix de coco,

Sorbet citron vert et gingembre



La Belle Vie
Hôtel - Restaurant

Menu déjeuner

du 12 au 16 février

Noix de Saint Jacques rôties

Céleri rave à la graine de vanille

Crème des bardes

.....

Dos de maigre cuit lentement

crémeux de chou-fleur aux coquillages

Beurre iodé

.....

Sur un croustillant à la noisette

crémeux chocolat Guanaja 70%

Crème glacée à l'amande grillée

En 3 services 49€

Accord mets et vins 30€

Menu servi Vendredi 13 février au soir ,
Samedi 14 février midi et soir
Dimanche 15 février midi

Menu Saint Valentin

Prélude

*Compression de légumes d'hiver au gingembre
Jus de rôti et sabayon au vinaigre de feuilles de figuier*

*Thon rouge de Méditerranée mariné au vinaigre de fru
Betteraves cuites en croute de sel et fromage blanc épicé*

*Langoustines juste saisies, céleri rave à la vanille de Madagascar
Noisettes torréfiées et jus des têtes corsé*

*Paleron de bœuf braisé au vin rouge, foie gras et truffe noire
Légumes racines et jus corsé*

*Comme un cœur à partager, crémeux "Megador",
croustillant au chocolat au lait et noix de coco grillée
Sorbet passion*

*120€ par personne
Hors boissons*