

Domaine de Bellevue

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45€

Entrées :

- Ile flottante printanière, petit pois et oignons nouveaux
- Terrine de canard au poivre vert, marmelade d'oignons rouges
- Asperges vertes, oeuf croustillant au vieux comté affiné

Plats :

- Filet de daurade poêlé, orzo crémeux au chorizo et épinards
- Pavé d'espadon, salsa de mangue et riz pilaf
- Suprême de volaille fermière saisi sur peau, petit pois à la française
- Filet de bœuf, asperges vertes saisies et émulsion de pommes de terre (+ 5€)
- Souris d'agneau confite au cumin, épinards et pommes grenailles
- Dahl de lentilles vertes parfum d'épices 🌿
- Salade de crevettes, avocat, pamplemousse aux saveurs indonésiennes
- Salade de pois chiches, halloumi grillé, concombre, grenades et tomates cerises, vinaigrette au miel 🌿

Fromage :

- L'Extraordinaire Plateau de Fromages Affinés de Nos Régions. 16 €
(En remplacement du dessert dans la formule + 7€)

Desserts :

- La fraise au naturel
Sorbet artisanal à la fraise, chantilly, vanille et sablé diamant
- Mille-feuille vanille
Crème diplomate
- Profiteroles
Sauce chocolat 70%, glace vanille, tuile craquante au grué de cacao, amandes et sésame noir
- Glaces artisanales de la maison RH Glacier coupe 3 boules
Fraise, Pistache, Vanille ou Chocolat