

Domaine de Bellevue

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

37€



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45€

Entrées :

- Billes de melon, gaspacho de melon, roulé de jambon Serrano
- Terrine de canard au poivre vert, marmelade d'oignons rouges
- Burrata di bufala, orange grillées, grenade et pistaches

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, pomme allumettes, sauce au poivre
- Tranche de foie de veau, mousseau de pomme de terre, jus corsé
- 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

Tarifs TTC, Service compris