

Le Domaine de Bellevue

Vous souhaite d'excellentes fêtes ainsi qu'un bon moment à nos côtés !

Le chef Jonathan Labourel vous propose des nouveautés régulièrement afin de découvrir sa cuisine inventive

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

42€

Entrées :

- Foie gras de canard au porto blanc, Chutney de fruit et toast.
- Fines tranches de saumon gravlax, betteraves et caviar de moutardes.
- Velouté de châtaignes, marrons concassés, œuf parfait.

Plats :

- Aumônière de saumon et légumes, jus de coquillages safrané.
- Nage de noix saint jacques, citronnelle et gingembre.
- Joue de bœuf braisé au vin rouge, purée de céleri montée au beurre.
- Tournedos de canard façon Rossini, gratin dauphinois. (+5€)
- Vol-au-vent de ris de veau et champignons sauce Albufeira

Fromage :

- L'Extraordinaire Plateau de Fromages Affinés de Nos Régions. 16 € (*sans dessert +7€*)

Desserts :

- Le Baba au Rhum
Vanille et Agrumes, chantilly
- Bûchette Crème Marrons
Biscuit amandes vanille, confit de Griottes et Citron Yuzu
- Mousse au Chocolat 64%
Gavotte Cacao, coulis de Chocolat

Tarifs TTC, Service compris