

Domaine de Bellevue

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

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

42€

Entrées :

- Salade de lentilles au curry, haddock, pomme verte et coriandre.
- Gaspacho andalou, gambas poêlées, condiments de saison, sommité de basilic.
- Lasagne déstructurée, légumes vert, burrata et noisette.
- Tartare de jambon sec et tomate, chiffonnade de melon et gelée de porto rouge.

Plats :

- Pavé de lieu jaune, brandade de haddock, sauce vierge.
- Gambas poêlées sur un nid de linguines, bisque d'étrilles, basilic et parmigiano.
- Tartare de bœuf préparé minute, pommes grenailles rôties au thym.
- Filet mignon de porc en médaillon, sauge du jardin, pomme fourrée et jus truffé.
- Côte de Bœuf (500g) accompagné d'haricots verts, sauce au poivre. (+10€)

Fromage :

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

Desserts :

- **La Pavlova**
Meringue croquante, confit de fraise et basilic, crème à la vanille bourbon, fraises fraîches.
- **Déclinaison de pêche et noisette**
Biscuit noisette, confit de pêche blanche, nectarine pochée, espuma de pêche, noisettes torréfiées.
- **Tartelette framboise et chocolat**
Crème d'amande au chocolat, crémeux chocolat noir, confit de framboise, framboises fraîches.

Tarifs TTC, Service compris