

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 :

- Pickles de sardines, condiments concombre menthe et sauce au yaourt Grec.
- Crèmeux de poireaux, fines tranches de haddock.
- Chair de tourteaux en rémoulade, avocat, granny smith et sa sucrine.
- Ravioles d'automne, champignons des bois et parmesan fraîchement râpé.

Plats :

- Dos de cabillaud, légumes Solférino, son jus de moules et salicorne.
- Noix de Saint Jacques, risotto crèmeux et ses jeunes pousses comestibles.
- Noisettes de Ris de Veau croustillant, brocolinis et escargots de Bourgogne.
- Joue de porc braisé au vin rouge et son bourguignon de champignons.
- Côte de bœuf (500g), accompagnée de ses haricots verts et de sa sauce au poivre. (+9€)

Fromage :

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

Desserts :

- Le Poirier
Poire williams pochée, crème vanille, confit de poire, biscuit moelleux aux amandes.
- Tartelette figues et pistaches
Crème pistache, marmelade de figues et figues fraîches.
- Le Tiramisu
Espuma mascarpone, crèmeux au café, biscuit ladyfinger.

Tarifs TTC, Service compris