



LE DOMAINE DE BELLEVUE

LE CHEF JONATHAN LABOUREL VOUS PROPOSERA DES NOUVEAUTÉS
RÉGULIÈREMENT AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR SA CUISINE INVENTIVE.

49 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

ENTRÉES :

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET GUANCIALE, CRÈME DE
PARMESAN

●
TARTARE DE LIEU JAUNE, VINAIGRETTE AU MARACUJA, ŒUF DE
HARENG FUMÉ ET JEUNES POUSSÉS

●
FRICASSÉE D'ESCARGOTS, MOUSSELINE DE CÉLERI, ÉMULSION
D'HERBES (+5 €)

PLATS :

ÉCHINE DE COCHON CONFITE (5 HEURES), PURÉE DE POMMES DE
TERRE ET PETITS LÉGUMES DE SAISON

●
FILET DE BŒUF, GRATIN DAUPHINOIS, JUS AUX HERBES (+6 €)

●
FILET DE BAR POÊLÉ, BRUNOISE DE COURGETTES ET MENTHE,
BEURRE BLANC

●
ROUGAIL DE PETITS POULPES, RIZ BASMATI

FROMAGES :

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS (+9 €)

DESSERTS :

LA FIGUE, POCHÉE AU VIN CHAUD, MERINGUE VAPOREUSE,
ESPUMA AU LAIT RIBOT ET MIEL, STREUSEL À LA CANNELLE

●
LA MOUSSE DU DOMAINE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR 64%,
BISCUIT BROWNIE, CONFIT DE FRAMBOISES, STREUSEL CACAO
ET FRAMBOISES FRAÎCHES

●
LA POIRE FLAMBÉE, PARFAIT À LA VANILLE ET FÈVE DE TONKA,
CONFIT DE POIRE ET STREUSEL AUX AMANDES (+4 €)

MENU ENFANT 25 €
PLAT + DESSERT



LE DOMAINE DE BELLEVUE

LE CHEF JONATHAN LABOUREL VOUS PROPOSERA DES NOUVEAUTÉS
RÉGULIÈREMENT AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR SA CUISINE INVENTIVE.

LA CARTE

ENTRÉES : 18 €

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET GUANCIALE, CRÈME DE
PARMESAN

●
TARTARE DE LIEU JAUNE, VINAIGRETTE AU MARACUJA, ŒUF DE
HARENG FUMÉ ET JEUNES POUSSÉS

●
FRICASSÉE D'ESCARGOTS, MOUSSELINE DE CÉLERI, ÉMULSION
D'HERBES (+5 €)

PLATS : 30 €

ÉCHINE DE COCHON CONFITE (5 HEURES), PURÉE DE POMMES DE
TERRE ET PETITS LÉGUMES DE SAISON

●
FILET DE BŒUF, GRATIN DAUPHINOIS, JUS AUX HERBES (+6 €)

●
FILET DE BAR POÊLÉ, BRUNOISE DE COURGETTES ET MENTHE,
BEURRE BLANC

●
ROUGAIL DE PETITS POULPES, RIZ BASMATI

FROMAGES : 16 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

DESSERTS : 14 €

—
LA FIGUE, POCHÉE AU VIN CHAUD, MERINGUE VAPOREUSE,
ESPUMA AU LAIT RIBOT ET MIEL, STREUSEL À LA CANNELLE

●
LA MOUSSE DU DOMAINE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR 64%,
BISCUIT BROWNIE, CONFIT DE FRAMBOISES, STREUSEL CACAO
ET FRAMBOISES FRAÎCHES

●
LA POIRE FLAMBÉE, PARFAIT À LA VANILLE ET FÈVE DE TONKA,
CONFIT DE POIRE ET STREUSEL AUX AMANDES (+4 €)

MENU ENFANT 25 €
PLAT + DESSERT