

Domaine de Bellevue

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

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

35€

Entrées :

- Ravioles du Dauphiné, crème au parmesan. 16 €
- Gravelax de cabillaud aux herbes et betterave, mayonnaise au curcuma. 16 €
- Foie gras de canard, chutney de figues et condiments. *Menu +5€* 21 €

Plats :

- Risotto safrané, brunoise de légumes et parmesan 24 €
- Magret de canard, écrasé de pommes de terre, petits légumes, sauce marchand de vin. 26 €
- Cocotte lutée aux fruits de mer et poisson, julienne de légumes. 26 €
- Blanquette de noix de Saint-Jacques et champignons, riz pilaf. 26 €
- Filet de bœuf, gratin dauphinois, jus aux herbes. *Menu + 8€* 34 €

Fromage :

- Plateau de fromages affinés de nos régions. *En remplacement du dessert +7€* 16 €

Desserts :

- **La mousse du Domaine** 14 €
Mousse au chocolat noir 64 %, biscuit brownie, confit de banane, streusel au cacao et chips de banane.
- **Le Mont-Blanc** 14 €
Ganache vanille, gelée de clémentine, suprême de marron, marrons confits et meringue croquante.
- **L'omelette norvégienne** 16 €
Parfait glacé au yaourt, confit de kiwi et shiso, biscuit moelleux aux amandes, meringue italienne flambée à la Chartreuse. *Menu +4€*

Tarifs TTC, Service compris