

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 :

- Œuf coulant, mousseline de pomme de terre, chorizo et piquillos.
- Poke bowl du Domaine : saumon, mangue, avocat, concombre, soja et coriandre.
- Asperges blanches, sauce hollandaise et condiments.
- Burrata entière, pistaches grillées et grenade parfumée à la menthe.

Plats :

- Pluma ibérique, purée légère de pommes de terre, sauce à l'échalotte.
- Dos de lieu jaune saisi sur peau, ratatouille et crème d'ail safranée.
- Pavé de saumon laqué, petits légumes primeurs, sauce au curry vert.
- Suprême de pintade confite et jardinière de légumes.
- Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce au poivre. (+8€)

Fromage :

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

Desserts :

- **Le 3 Chocolats**

Ganache au chocolat au lait, crémeux au chocolat noir, streusel au cacao et crème au chocolat blanc.

- **L'Agrume**

Marmelade d'orange, suprêmes d'orange, biscuit moelleux à la pistache, espuma à la fleur d'oranger et pistache sablé.

- **L'Ananas Flambé au Rhum**

Streusel aux amandes, parfait glacé à la mangue et à la coriandre. (+4€)

Tarifs TTC, Service compris