

Nos Desserts

Dans les menus sont compris un dessert de votre choix

Fait maison

**Vacherin*

**Nougat glacé aux griottes, coulis de fruits*

**Pâtisserie Selon la saison*

**Fraisier, Framboisier, cocktail, forêt noire,*

**Croquant choco framboises*

**Pièce montée*

en choux décor traditionnel

En supplément sur devis :

*Tous motifs à base de
chocolat de nougatine ou de sucre
étiré*



Restaurant Le Bellevue

**E
N
U
S**



De

**F
A
m**

**I
L
L
e**

**2
0**

23

Famille Claude

mail: hotel.restaurant.bellevue@orange.fr

Tel: 03 81 96 51 53

Site: www.le-bellevue-hotel.fr



Menu de famille

minimum pour 15 personnes.

*

Un menu unique est à définir

*

La TVA de 10% est inclus dans les menus

(Tout changement de TVA se

Répercutée sur les prix.

Menu 40€

Opéra de saumon et queues d'écrevisses,

crème acidulées

Ou, croute aux champignons et morilles

Pavé de sandre sauce savagnin

Ou, Suprême de volaille aux girolles

Ardoise de trois fromages

Dessert à définir

Menu 55€ avec 2 entrées

Menu à 45€ avec une entrée

*Tiramisu de queues d'écrevisses en verrine,
petite mesclun*

*Ou, Ballotine de caille farcie aux foie gras,
confit d'oignons*

Filet de bar sauce aux agrumes

Ou, Pavé saumon sauce champagne

Paleron de veau sauce paysanne

Ou Filet de canette sauce vendangeuse

Ardoises de 3 fromages

Dessert à définir

Menu 55€

Ne peut être modifié

Hors Dimanche De Fête

*

Kir et ses Amuses bouches

*Cannelloni de saumon fumé, parmentier de pomme de
terre et gambas, Crème au raifort.*

*Ou, Marbré de canard en terrine, foie gras, magret
fumé, petite mesclun*

Filet de bœuf aux 5 baies (servi rosé) +2€

Ou, Quasi de veau(servi rosé) sauce Périgourdine

Ardoise de trois fromages

Dessert à définir

Jura blanc | 6 personnes

Jura rouge ou

Bordeaux supérieur|3 personnes

Café petits fours

