

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

ravioli aux épinards, beurre de sauge parfumé	12
velouté de panais, lard rôti et noix croquantes	10
méli-mélo gourmand de hareng fumé et pomme de terre	9
aumônière de gésier confit au vinaigre de framboise, magret de canard fumé, œuf et légumes croquants	14

le plaisir d'un plat

salade César à ma façon poulet fermier pané, œuf mollet, parmesan, croutons à l'ail, sauce César maison	entrée 12 plat 19
toast de chèvre chaud à la tapenade et speck	entrée 12 plat 19

pasta & risotti

tagliatelle fraîche au saumon, jeune pousse d'épinard, crème de basilic	19
risotto aux fruits de mer, crème de bisque	22
risotto végétarien aux légumes de saison	16
risotto crémeux à la truffe noire et parmesan	20

sérieusement incontournables...

entrecôte de bœuf charolaise (200 grammes), beurre maître d'hôtel parfumé à la truffe, frites maison	29
magret de canard rôti nappé de miel, risotto aux épinards	27
filet de rouget, sauce crustacé, purée de carotte du coin	26
pluma de porc arrosé d'un jus d'ail et romarin, frites maison	26
daurade entière grillée (300 à 400 grammes), fenouil et légumes de saison	28

PLATEAU DE FRUITS DE MER

La Belle Vie face à la Grande Bleue
-dégustation de fruits de mer-
sur réservation, 48h à l'avance
Tarif sur demande

le meilleur...les douceurs !

assiette de fromages, salade verte	8
clémentines rôties, sorbet à la mandarine	9
crème caramel à la vanille, chantilly	9
faisselle à la pistache, coulis de fruits rouges et chantilly	7
moelleux au chocolat glace vanille	9
glaces vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, abricot sorbets fraise, poire, citron, framboise au choix, 3 boules	8

soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre chef, Cédric Sanchez, sélectionne uniquement des produits frais de qualité,
dont la production est raisonnée et qui, pour la plupart, proviennent de la région.

chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même
pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

