

MENU

BELLECOUR

4 TEMPS – 95 | 5 TEMPS – 115

SÉRIOLE TAILLÉE À CRU, FRAISES FONDUES
Marinade iodée

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET ÉCREVISSES
Gratiné à la lyonnaise

AIGUILLETES DE BAR EXTRACTION DE CÉLERI
MONTÉE AU BEURRE
Brunoise de légumes du moment

et/ou

PIGEON DE BRESSE CUIT AU GRIL
Condiment à la roquette et baies rouges

POIRE AU VIN ROUGE EN MERINGUE SOUFFLÉE
Glace plombière au beurre noisette

ACCORD METS & VINS 4 TEMPS – 55
ACCORD METS & VINS 5 TEMPS – 65
