

MENU

BELLECOUR

4 TEMPS – 95

MARBRÉ CRU DE THON ET DE BAR, MARINADE INSTANTANÉE
Aux parfums de la place des épices

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET ÉCREVISSES
Gratiné à la lyonnaise

SANDRE BRAISÉ, SAUCE À LA LIE DE VIN DU BEAUJOLAIS
Coulis de persil intense, salade des vendangeurs aux copeaux de fromage persillé

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

ACCORD METS & VINS 4 TEMPS – 55

MENU

BELLECOUR

5 TEMPS – 115

MARBRÉ CRU DE THON ET DE BAR, MARINADE INSTANTANÉE
Aux parfums de la place des épices

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET ÉCREVISSES
Gratiné à la lyonnaise

SANDRE BRAISÉ, SAUCE À LA LIE DE VIN DU BEAUJOLAIS
Coulis de persil intense, salade des vendangeurs aux copeaux de fromage persillé

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 5 TEMPS – 65
