

Carte menu famille

Le Bellevue^{☆☆☆}

HOTEL ♦ RESTAURANT

Nos desserts maison

Dans les menus sont compris un dessert de votre choix.

- 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.



Tél. 03 81 96 51 53

hotel.restaurant.bellevue@orange.fr

www.le-bellevue-hotel.fr

Menu de famille

Pour 15 personnes minimum

Un menu unique est à définir

*

La TVA de 10% est inclus dans les menus
Tout changement de tva se répercute sur les prix.

Menu 36€

Opéra de saumon et queues
d'écrevisses, crème acidulées

ou

Croûte aux champignons et morilles

*

Pavé de truite rose sauce savagnin

ou

Suprême de volaille à la duxelles
de morilles et de Morteau

*

Ardoise de trois fromages (+4€)

*

Dessert à définir

Menu 50€ (2 entrées)

Menu 40€ (1 entrée)

Tiramisu de queues d'écrevisses
en verrine, petite mesclun

ou

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

ou

Lingot de foie gras et de volaille
gelée de griottes, chutney de saison (+2€)

*

Filet de bar sauce aux agrumes

ou

Croûte aux morilles et vin jaune (+4€)

ou

Pavé de sandre sauce champagne

*

Magret de canard à la normande

ou

Quasi de veau, cuisson basse température
(servi rosé) sauce aux 5 baies

ou

Filet de bœuf aux girolles
(cuit entier, servi rosé)

*

Ardoises de 3 fromages (+4€)

*

Dessert à définir

Menu 52€

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
fumée et aiguillette, petite mesclun

*

Pavé de sandre sauce vin jaune

ou

Quasi de veau sauce Périgourdine
(servi rosé)

*

Ardoise de trois fromages

*

Dessert à définir

*

Jura blanc
(6 personnes)

ou

Jura rouge ou Bordeaux supérieur
(3 personnes)

*

Café petits fours

Carte traiteur

Le Bellevue^{☆☆☆}

HOTEL ♦ RESTAURANT

Nos desserts maison

Dans les menus sont compris un dessert de votre choix.

- Vacherin
- Omelette norvégienne
- Nougat glacé aux griottes, coulis de fruits
- Pâtisserie selon la saison
- Fraisier, framboisier, cocktail, forêt noire
- Pièce montée en choux décor traditionnel

En supplément sur devis

Tous motifs à base de chocolat,
de nougatine ou de sucre étiré.



Tél. 03 81 96 51 53

hotel.restaurant.bellevue@orange.fr

www.le-bellevue-hotel.fr

Menu traiteur

*Pour 15 personnes minimum
Non livré*

Un menu unique est à définir

*

La TVA de 10% est inclus dans les menus
Tout changement de tva se répercute sur les prix.

Menu 26€

Opéra de saumon et queues
d'écrevisses, crème acidulées

ou

Croûte aux champignons et morilles

*

Pavé de truite rose sauce savagnin

ou

Suprême de volaille à la duxelles
de morilles et de Morteau

*

Dessert à définir

Menu 38€ (2 entrées)

Menu 30€ (1 entrée)

Tiramisu de queues d'écrevisses
en verrine, petite mesclun

ou

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

ou

Lingot de foie gras et de volaille gelée de griottes,
chutney de saison (+2€)

*

Filet de bar sauce aux agrumes

ou

Croûte aux morilles et vin jaune (+4€)

ou

Pavé de sandre sauce champagne

*

Magret de canard sauce périgourdine

ou

Quasi de veau, cuisson basse température
(servi rosé) sauce aux 5 baies

ou

Filet de bœuf aux girolles
(cuit entier, servi rosé)

*

Dessert à définir

Menu 22€

Saumon en Bellevue et sa garniture

ou

Terrine maison
(selon la saison)

*

Paleron de veau longue cuisson, sauce Bordelaise

ou

Noix de joue de porc à la paysanne

*

Dessert à définir

Plat unique fait maison 11€

Pour 20 personnes minimum

Non livré

Paella

ou

Couscous