



Le Bellevillois

Carte Automne/Hiver 2024

Le Gastronomique 79€

Entrées:

Oeuf cocotte BIO, crème de truffe & parmesan :

œuf bio, crème liquide, truffe noire du Périgord, parmesan, ciboulette, pain toasté à huile de truffe, mesclun

Velouté de carottes au lait de coco & gingembre, edamame grillées:

carottes, oignons, lait de coco, gingembre, coriandre, edamame

Gravlax de Saumon Islandais au poivre "Tchuli", labné aux herbes

saumon Islandais, gros sel, sucre, poivre "Tchuli" de l'Himalaya, labné, coriandre, citron vert, ciboulette thaï, mesclun

Plats:

Tataki de canard au sésame sauce teriyaki, wok de nouilles Soba :

magret de canard I.G.P., sauce teriyaki, jus de viande, huile de sésame, nouilles soba, carottes, daikon, brocolis, sésame noir & doré, coriandre, cébettes

Paleron de bœuf confit 12h, linguine & champignons poêlés :

paleron de bœuf, oignons, carottes, vin rouge, thym, laurier, ail, jus de viande, linguine, beurre, champignons de Paris, pleurotes

Médailon de veau sauce Albuféra, purée à la truffe :

filet de veau, Porto, Madère, Cognac, jus de viande maison, crème liquide, Foie gras de canard, beurre, pommes de terre, ail, lait, truffe noire du Périgord

Lieu jaune, crème de gingembre à la coriandre & légumes d'hiver :

lieu jaune, échalotes, vin blanc, beurre, crème liquide, gingembre, coriandre, topinambour, navets boules d'or, butternut, chou romanesco, huile d'olive

Racines & couleurs "Bellevilloises":

chou chinois, carottes multicolores, daikon, edamame, topinambour, huile d'olive, betterave chiogga, pousses de moutarde

Desserts:

Riz au lait mascarpone, coco grillée & mangue :

riz Carnarolli, lait, sucre, vanille, œuf, crème liquide, mascarpone, noix de coco, mangue

Le poire-chocolat noir :

chocolat noir de Sao-Tomé, crème liquide, sucre, poires, vanille, farine, jus d'orange, beurre, amandes

Tartelette citron meringuée au combawa :

citron jaune, sucre, œufs, beurre, farine, citron combawa