Le Chef et son équipe vous invitent à vivre une expérience culinaire au déjeuner comme au dîner, au travers de ce menu-carte évolutif, qui vous propose une cuisine de saison, 100% faite maison en liens étroits avec les producteurs et artisans soigneusement sélectionnés

## Entrée / Plat / Dessert
39,50€

## Entrée / Plat
ou
## Plat / Dessert
29,50€

## Carte blanche
Entrée / Poisson / Viande / Dessert
57€/personne - 2 personnes minimum

## Un accord mets & vins (12cl) peut vous être proposé
2 verres 14€ 3 verres 19€ 4 verres 26€

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ
le Collège Culinaire de France

La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...

Le Bellifontain
BY NICOLAS URRUTIA

# ENTRÉE 12€

- ½ Brioche feuilletée, Escargots de chez Hugues Millot, Poêlée de blettes, Chèvre de la ferme du rocher, Noisettes torréfiées.
- Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest rôtie, Médaillons de prune rôtis, jus au Marsala +3€
- Sardines de Saint Gilles croix de vie, Courgettes Fumées, Gelée de pain grillé
- Tentacule de poulpe de Bretagne poché & grillé, Légumes racines rôtis, Sauce Matellotte +3€
- Composition autour de la tomate ancienne, Burattina, Cécina di Leon, pesto de roquette.
- Paté en croûte du retour de chasse, Moutarde au moux de raisin, Pickles de légumes +4€

# PLAT 24€

- Pavé d'esturgeon, Coco de Paimpol, Andouille de Guémené grillée, Crème fumée +2€
- Demi magret de canard, Caviar d'aubergines, Pisaladière à notre façon.
- Pièce de boeuf Sarthois, Pommes grenailles confites, Sauce au poivre vert, Petite verdure.
- Crépinette au jus et poêlée de ris d'agneau, Courges spaghettis +4€
- Pavé de truite, Risotto de Celeri, Bisque juste crèmée
- Gratin de potimarron et chèvre, mélange de graines et fruit sec

# DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 8€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Chouchoux.
- Nage de fruits de saison à la verveine, Sorbet du moment.
- Pastilla a la crème de lait réduit, Praliné noix de pecan, Sorbet foin.
- Coing Confit, Crème montée à la fève de tonka, Sablé breton.
- Mont blanc du bellifontain.

*La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...*

Le Bellifontain
BY NICOLAS URRUTIA

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER ,DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION .

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL »
POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES .