

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€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

29€

Carte blanche

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

52€/personne - 2 personnes minimum

Un accord mets & vins peut vous être proposé

2 verres 12€ 3 verres 17€ 4 verres 22€

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 11€

- **Moule du Mont Saint-Michel en mouclade, Navel Daikon, Courgettes jaune et verte grillées et fumées**
- **Escalope de Foie gras rôti, Poire grillée, Crumble sarrasin et amandes, Jus de viande corsée à l'amande +2€**
- **Oeuf parfait en meurette Sarthoise, Escargots de chez Hugues Millot, Croutons dorés**
- **Chaire de crabe et mayonnaise, Radis multicolores de la feuille à la racine, Vinaigrette mandarine.**
- **Tentacule de poulpe de Bretagne grillé, Marmelade de tomates, Sauce Béarnaise +2€.**

PLAT 21€

- **Saint Jacques, Risotto nero, Courgettes rôties et grillées, Sauce Bretonne +2€**
- **Choux farci à l'agneau et poêlée de Ris d'agneau +7€**
- **Pavé de faux filet Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce au poivre vert, Petite verdure**
- **Pavé de truite, Coco de Paimpol, Sauce velouté à la bergamotte.**
- **Demi magret rôti, Mousseline de topinambours, Poêlée de légumes racines confit, Jus de viande**
- **Fregola Sarda à la façon d'un risotto végétarien, Poêlée de pleurotes, Tofu rôti, Huile de cameline.**

DESSERT 11€

- **Sélection de 3 fromages 7,50€ (Hors menu)**
- **Sélection de 5 fromages**
- **Burrata de chèvre, Marmelade de fraise et rhubarbe au poivre bahia, Tuile au pavot.**
- **Mont-blanc à la manière du Bellifontain**
- **Cookie à la poêlée comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Chouchoix.**
- **Coing confit, Ganache montée chocolat blanc et fève de tonka, Sablé Breton.**
- **Poire confite, Crème pâtissière à la vanille, 1/2 sphère chocolat, Sablé short bread au grué de cacao.**

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

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'AUBERDIERE 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.

