

# By Belooga



**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**29€**

**Entrée + Plat + Dessert**

**39€**

## *Entrées*

Salade de Chou Vert au Vinaigre de Coing & Poulpe poêlé  
Pickles Graffitis  
Ou

Bruschetta Végétale, coulis de Tomates confites  
Tagliatelles de Légumes Croquants  
Ou

Mousse de Betterave à l'Huile fumée,  
Sablé au Parmesan & Jambon Cebo en Chiffonade

## *Plats*

Magret de Canard Rôti & Déclinaison de Carottes aux Figes fraîches  
Jus au Poivre long de Java  
Ou

Filet de Truite d'Isère à la Grenobloise  
Mousseline de Patate Douce & Combawa  
Ou

Boulgour façon Risotto lié à la Crème de Parmesan  
Poêlée de Champignon du Beaujolais & Pesto de Roquette

# By Belooga



## *Desserts*

Mirabelle de Lorraine poêlée sur son Sablé  
Mousseline Vanille & son Sorbet  
Ou

Poire Pochée au Thé Noir Darjeeling & Crémeux Chocolat Noir  
Ou

Finger de Mousse Vanille, Coulis gelé à la Framboise  
Biscuit Moelleux à la Pistache  
Ou

Figue rôtie au four sur sa Frangipane, Glace & Tuile Amande  
Ou

Saint Marcellin entier au Lait Cru IGP  
Ou

Faisselle de Fromage Blanc (Coulis Fruits Rouges / Miel / Nature)

## *Menu Enfant*

**15€**

Poulet avec Frites ou Pâtes au Beurre  
\*\*\*

Boule de Glace ou Gâteau au Chocolat



*En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre Maitre d'Hôtel.  
Les Plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix net et Service Compris*