

By Belooga



Entrée + Plat ou Plat + Dessert

29€

Entrée + Plat + Dessert

38€

Entrées

Tarte Fine de Gambas

Guacamole acidulé & Vinaigrette de Carapaces au Corail d'Oursin

Ou

Crème Froide de Maïs, Chorizo Bellota & Pop Corn

Ou

Médailon de Volaille aux Epices Douces

Fromage aux Herbes & Coulis de Piquillos en Vinaigrette

Plats

Longe d'Espadon, Wok de Légumes Croquants au Kalamansi

Ou

Cannelloni de "Fine Ratatouille"

Coulis Tomaté, Oeuf Parfait & Crumble de Parmesan

Ou

Coronita de Cochon Duroc de Batallé

Pomme de Terre rôtie "à la Suédoise" & Jus au Thym Citron

By Belooga



Desserts

Nage de Fruits Rouges au Thym & Crème Chiboust Vanille
Ou

Crème de Citron & Basilic sur ses Brisures de Pâte Sucrée
Quenelle de Fromage Frais au Miel & Coulis d'Açaï
Ou

Panna Cotta à la Fêve de Tonka, Rhubarbe Semi Confite
Chips de Brioche
Ou

Ganache au Chocolat aux Fruits Secs Caramélisés
Mini Moelleux au Chocolat & sa Tuile Noisette
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*