



MENU SAINT VALENTIN 2017

Restaurant O Belvédère

9 400F / pers.

Amuse Bouche

Servi avec une coupe de Champagne

La fine de Claire, Marennes Oléron n°3 et son
Sabayon au Champagne

Entrée

Tartare de Korori aux agrumes, Gressin au
gingembre "maison" et sa mousseline safranée

Poisson

Filet de Truite saumonée à l'unilatérale, Millefeuille
de courgette au lait d'amande, Fromage frais à
l'Aneth

Viande

Carré d'Agneau NZ rôti, écrasé de Topinambour et
petits barigoules, Edamame et Pétales croustillantes
de Vitelotte, jus corsé à la Truffe

Dessert

« First Kiss »: Biscuit Financier à la Pistache, crémeux
Val Rhona lacté 41% GUANAJA, compotée de
Rhubarbe et Fraise.