



Menu Automne
- Hiver

36€ PAR PERSONNE / MENU 3 PLATS
32€ PAR PERSONNE / MENU 2 PLATS

HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

ENTRÉE :

TRADITIONNEL SAUMON GRAVLAX, SALADE
CROQUANTE DE FENOUIL À LA SAVORA
OU BLANQUETTE GRATINÉE D'ÉCREVISSES, DE
PINTADE ET DE CHAMPIGNONS DE PARIS
OU TERRINE DE LAPIN AU THYM CITRON,
COURGETTES CROQUANTES
OU MERRINE DE POISSONS, SAUCE TARTARE
ACIDULÉE À LA POMME ET AU CURRY
OU OEUF MOLLET PANÉ FRIT, CRÈME DE
LENTILLES AU CHORIZO

PLAT :

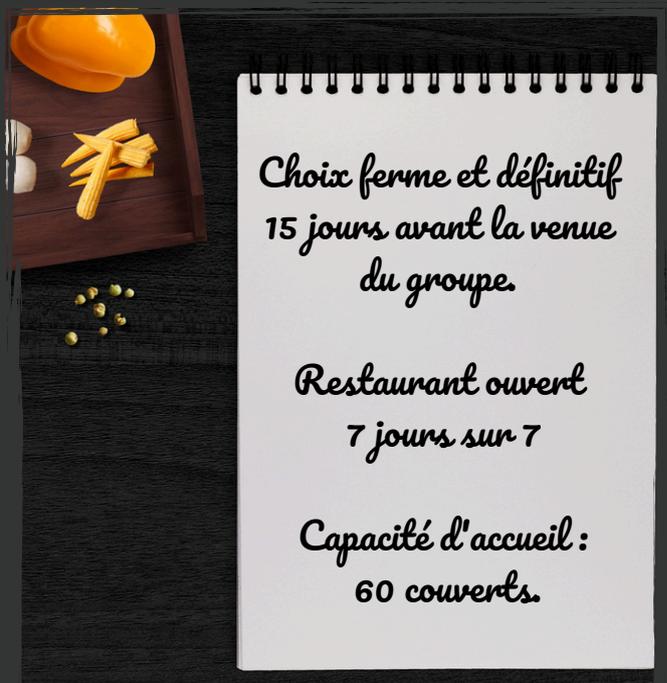
BRANDADE DE HADDOCK, LAIT DE COCO AU
CURRY
OU PALERON DE BOEUF À L'HUILE DE SÉSAME
ET LÉGUMES CROQUANTS
OU GAMBAS RÔTIÉS, RISOTTO À L'ENCRE ET
SAUCE VIERGE À LA TOMATE
OU BALLOTINE DE VOLAILLE AUX LÉGUMES,
SAUCE POULETTE ET SOBA
OU PALERON DE VEAU BRAISÉ COMME UN
OSSO BUCCO, POMMES GRENAILLES ET
GREMOLATA

DESSERT :

CROUSTADE DE POIRES À LA CRÈME
D'AMANDES, SIROP AU RHUM
OU TIRAMISU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS,
CRÈME MASCARPONE AU CITRON VERT
OU FINANCIER CHAUD AU MIEL, SORBET À LA
FIGUE
OU MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE M
OU TARTE FINE AUX POMMES, GLACE
CARDAMOME

CAFÉ OU THÉ

1/4 DE VIN PAR PERSONNE



*Choix ferme et définitif
15 jours avant la venue
du groupe.*

*Restaurant ouvert
7 jours sur 7*

*Capacité d'accueil :
60 couverts.*

