



Menu
Printemps - Été

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

HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

ENTRÉE :

RILLETTES DE SAUMON, SALADE D'ALGUES
CROQUANTES, CRÈME AIGRE AU YUZU
OU OEUF PARFAIT, CHEVEUX D'ANGES À LA
FAÇON D'UNE CARBONARA
OU BLANQUETTE GRATINÉE DE PINTADE ET
D'ÉCREVISSSES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
OU TERRINE DE LAPIN AU THYM CITRON,
COURGETTES CROQUANTES
OU SOUPE FROIDE D'AUBERGINES AU YAOURT
ET À LA MENTHE FRAÎCHE
OU SAUMON MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE,
FENOUIL CROQUANT À LA SAVORA

PLAT :

TARTARE DE DAURADE ROYALE À LA
TAHITIENNE, SOJA ET CAROTTES AUX
AROMATES
OU PALERON DE BOEUF BRAISÉ, SAUCE
GRIBICHE AU JUS, ÉCRASÉ DE POMMES DE
TERRE
OU BRANDADE DE HADDOCK, LAIT DE COCO
AU CURRY BRUT
OU PALERON DE VEAU BRAISÉ COMME UN
OSSO BUCCO, POMMES GRENAILLES ET
GREMOLATA
OU PLUMA IBÉRIQUE DE PATA NEGRA AU SEL
FUMÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET
SAUCE GROSEILLE
OU BALLOTINE DE VOLAILLE AUX LÉGUMES,
SAUCE POULETTE ET SOBA

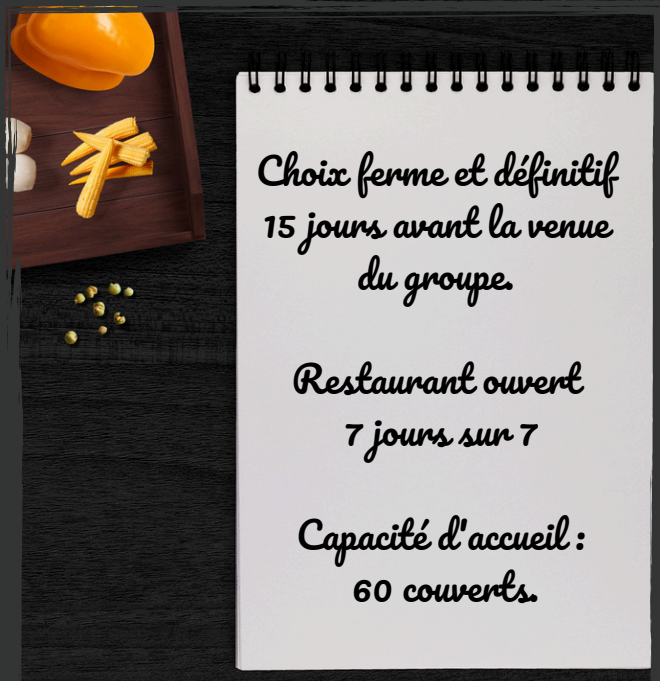
DESSERT :

SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA LIQUEUR,
GLACE PISTACHE
OU PASTIS D'ABRICOTS, CHANTILLY À
L'ORGEAT
OU TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE
OU TIRAMISU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS,
CRÈME MASCARPONE AU CITRON VERT
OU MI-CUIT AU CHOCOLAT À LA FARINE DE
CHÂTAIGNES, GLACE VANILLE

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.*

