



Benoît CHERVY notre chef, fait évoluer son art culinaire au fil des saisons, mettant à l'honneur les produits de notre belle région.

Chaque rencontre avec un producteur est un moment d'échange enrichissant.

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

Les différents allergènes contenus dans nos plats seront indiqués selon la légende ci-dessous. Nous pouvons adapter presque l'intégralité de nos plats à vos allergies, n'hésitez pas à nous le demander.

- ♠ contenant du lactose
- ♣ contenant des fruits à coques
- ♥ contenant des arachides
- ♦ ne contenant pas de gluten

Bel'Ô Menu

Autour de chez nous

28€



Crème de cèpes, noisettes grillées et chantilly aux champignons

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, ragout de lentilles vertes du Puy en Velay et lard croustillant

Crème brûlée à la vanille



Bel'Ô Menu

Amuse-bouche – entrée – plat – fromages & dessert

43€



Mise en bouche

Terrine de foie gras maison et ses condiments du moment

Carré de chevreuil rôti sauce au vin rouge et mousseline de courges
et butternut rôtie

Assiette de fromages de pays

Ou

Faisselle et coulis de fruits rouges

Poire pochée à la fève Tonka, crémeux chocolat

