



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.

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

Nous indiquons nos tarifs toutes taxes incluses et service compris.

Bel'Ô Carte

Entrées

- Salade du Bel'Ô
15€
- Terrine de foie gras maison, condiments framboise & poivre de Timut
18€ ♦
- Crème d'épinards, œuf mollet & macadamia grillées
11€ ♠♣♦
- Entrée du jour
9€

Plats

- Cabillaud rôti, carottes à l'orange
21 € ♠♦
- Suprême de volaille fermière, fregola sarda aux asperges
22 € ♠
- Plat du jour
12€
- La pièce du boucher à partager & frites maisons
30€/personne ♦

N'hésitez pas à nous demander un plat végétarien. De plus, tous nos plats sont adaptables en fonction de vos allergies.

Fromages 6 €

- Plateau de fromages de notre région ♠♦
- Faisselle et son coulis de fruits rouges maison ♠♦

Desserts

- Dessert du jour
5€
- Salade de fraise à l'hibiscus, crème mascarpone et crumble
7€ ♠♣
- Crémeux chocolat, praliné cacahuète & biscuit moelleux
8€ ♣♠♥

Certains de nos desserts peuvent être réalisés sans gluten sur demande



Bel'Ô Brunch



Tous les dimanches, de 11h30 à 15h

Venez découvrir notre brunch sucré-salé et partager des instants gourmands synonymes de convivialité.

Toute l'équipe vous attend autour d'un buffet composé de produits du terroir, charcuteries, salades, saumon fumé par nos soins, foie gras maison, plats chauds, fromages, pâtisseries, gourmandises...

Sur réservation uniquement