



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

Nous indiquons nos tarifs toutes taxes incluses et service compris.

Bel'Ô Carte

Entrées

- Salade du Bel'Ô
Petite 8€ Grande 18€ ♠
- Terrine de foie gras maison, condiments de l'instant & tuiles de pain
18 €
- Gaspacho de pastèque & melon, mozzarella, coppa & pesto de roquette
12€ ♠
- Tomates anciennes, Buratta & pesto de basilic
16€ ♠♣
- Filet de maquereau mariné, sponge cake aux poivrons & fenouil
15€ ♠

Plats

- Daurade rôtie au citron, fine ratatouille et sauce vierge
21€
- Carré d'agneau basse température, caviar d'aubergine et rattes confites
24 € ♠
- Filet de bœuf grillé, jus corsé, écrasée de pomme de terre & champignons
28€ ♠
- Pièce du bouche à partager pour 2, rattes confites et salade vertes
35€/ personne

N'hésitez pas à nous demander un plat végétarien

Fromages 6 €

- Plateau de fromages de notre région ♠♦
- Faisselle et son coulis de fruits rouges maison ♠♦
- Fromage blanc battu & fines herbes ♠♦

Desserts

- Mousse au chocolat Lichu, olives noires séchées et tuiles croustillantes
9€ ♠
- Parfait glacé au basilic, sablé breton et salade de fraises
8€ ♠♣
- Crémeux citron, crumble, sorbet pamplemousse et meringue
7€ ♠♣

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