



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 César
18€ ♠
- Terrine de foie gras maison, gel myrtille & condiments
18 €
- Gaspacho de tomates, mozzarella di buffala, pesto & jambon de pays
13€ ♠♣♦
- Tomates anciennes, Buratta & pesto de basilic
16€ ♠♣
- Salade de poulpe à la tomate, olives noires et salade de roquette
15€ ♦

Plats

- Filet de rouget rôti, pomme de terre au safran avec bouillabaisse et fenouil confit
21€ ♦
- Entrecôte de veau grillé, sauce tomate câpres et anchois, écrasé de pomme de terre et salade de roquette
26 € ♠♦
- Ventrèche de thon à la plancha, sauce vierge et caponata
29€ ♦
- Pièce du boucher à partager pour 2, frites maison 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

- Abricots rôtis au thym, crémeux vanille et sorbet abricot
8€ ♠♣
- Salade de fruits rouges, crémeux mascarpone
7€ ♠♦
- Parfait glacé à la verveine feuille, sablé breton et carpaccio de fraises
9€ ♠♣
- Feuilletine au chocolat et praliné croustillant, sorbet cacao
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