



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

Les tarifs sont indiqués toutes taxes incluses et service compris.

Bel'Ô Carte

Entrées

- Crème d'asperges vertes, lard fumé et vieux parmesan
12 € ♠♦
- Thon rouge façon tataki, légumes croquants et purée de brocolis
15 € ♠♦
- Foie gras, condiment poire et chocolat
16 € ♦
- Œuf bio, mayonnaise aux poireaux et œufs de truite
8 € ♠♦
- Harengs pommes à l'huile, cresson et crème de citron
10 € ♠♦

Plats

- Tête de veau croustillante, rattes confits et sauce gribiche
15 € ♠
- Tronçon de turbot au beurre de citron, asperges et crème d'agrumes
19 € ♠♦
- Epaule d'agneau noir du Velay à partager, carottes au cumin et jus corsé
50 € ♦
- Faux filet fin gras du Mezenc, oignons confits, frites maison
20 € ♦

N'hésitez pas à nous demander un plat végétarien ou végétal. Tous nos plats sont modifiables en cas d'allergies ou d'intolérances.

L'origine des viandes sera affichée en salle en fonction des arrivages.

Fromages

6 €

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

Desserts

- Fraises à l'hibiscus, chantilly mascarpone et biscuit amandes
10 € ♠♣
- Perles du Japon au lait, caramel au beurre salé et spéculos
7 € ♠♣
- Tarte chocolat WEISS et gruë de cacao
10 € ♠
- Coupe glacée vanille, noisette, sauce chocolat WEISS et chantilly
8 € ♠♣♦

Certains de nos desserts peuvent être réalisés sans gluten sur demande.

Menu Enfant :

Entrée, plat, dessert + sirop
15 €



Bel'Ô Brunch



**Tous les dimanches,
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