



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 de petits pois servie tiède, cubes de saumon mariné, croutons de pain
13 € ♠
- Œuf mayo à l'ail des ours, tomates cerises confites et salade d'herbes
9 €
- Filet de rouget, soupe de poissons de roche et rouille maison
16 €
- Tomates anciennes, burrata et pesto
14 € ♠♣♦
- Poulpe grillé, mayonnaise aux herbes coppa et roquette
15 € ♦

Plats

- Daurade grise rôtie au citron, petits légumes et sauce vierge
19 € ♠♦
- Entrecôte grillée, condiment oignons rouges, frites maison
21 € ♦
- Filet de maigre confit à l'huile d'olive, crème de fenouil, salade croquante
17 € ♠♦
- Côte de cochon Duroc au sautoir (à partager), rattes confites à l'ail, sauce aux morilles
43 € ♠♦
- Petit épeautre façon risotto, tomates cœur de bœuf rôties, pesto et salade d'herbe
15 € ♠♦

N'hésitez pas à nous demander un plat végétarien ou végan. 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

7 €

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

Desserts

- Coupe ardéchoise
9 € ♠♦
- Salade d'agrumes au poivre de Timut, siphon Apérol
7 € ♦
- Rhubarbe rôtie au miel, crumble et crémeux vanille
8 € ♠♣
- Soupe de fraises au basilic, sorbet fraise
8 € ♣♦
- Crémeux au chocolat WEISS, olives noires confites
10 € ♠♦

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

Menu Enfant :

Entrée, plat, dessert + sirop

15 €

BEL'Ô
RESTAURANT - HÔTEL - SPA
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

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