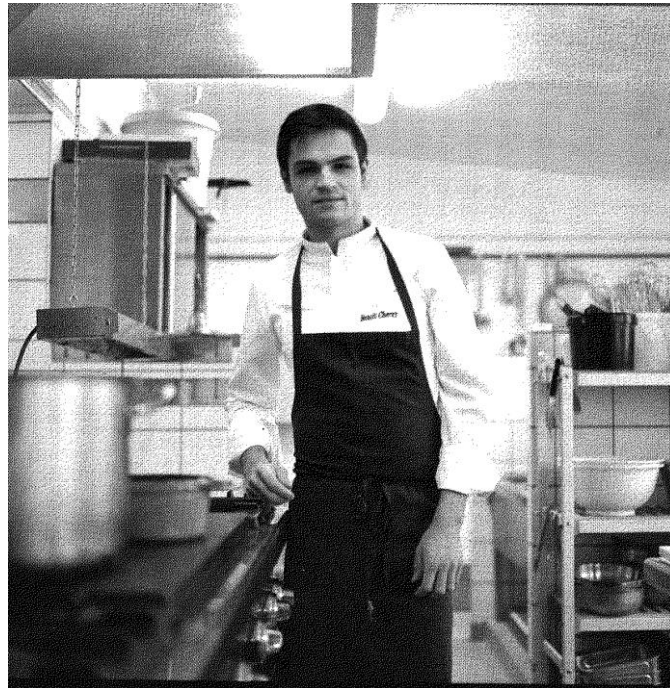




Benoît CHERVY notre chef, fait évoluer son art culinaire au fil des saisons, mettant à l'honneur les produits de notre belle région.

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

Origine des viandes :

- Le bœuf français
- L'agneau français ou Europe selon arrivage.

Les tarifs sont indiqués toutes taxes incluses et service compris.

Bel'Ô Carte

Entrées

- Asperges vertes façon mimosa
15 € ♦
- Tartare de Bœuf champignons, Tarama maison
18 € ♠♦
- Poulpe grillé, mayonnaise à l'ail, rémoulade de céleri et grenade
16 € ♦

Plats

- Pièce de Bœuf grillé, sauce Chimichuri, potatoes maison
25 € ♦
- Risotto d'épeautre, halloumi grillé et yaourt aux herbes
15 € ♠♦
- Dos de cabillaud rôti, pointes d'asperges, sauce morilles et écrasée de pomme de terre
20 € ♠♦

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

Fromages

8 €

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

Desserts

- Rhubarbe rôtie, crémeux fromage blanc, pralines roses
8 € ♠♣♦

- Tartelette fraises, crème vanille et sorbet fraise
9 € ♠♣

- Baba au gin, salade d'agrumes, sorbet et chantilly
10 € ♠

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

Menu Enfant (-12 ans):

Entrée, plat, dessert + boisson

Suggestions du Chef

18 €

Bel'Ô Brunch



**Dimanches et jours fériés
11h30 à 15h**

40 € par Adulte

20 € par Enfant

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