



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

Bel'Ô Carte

Entrées

- Crèmeux de choux fleurs, œuf mollet, jambon sec et noisettes torrifiées
14 € ♠♣♦

- Terrine de foie gras maison, condiments du moment,
Tuile de pain et herbes fraîches
18 €

- Potage de lentilles vertes du Puy, Saint Jacques grillées et lard fumé
16 € ♠♦

Plats

- Filet de Bœuf grillé, écrasée de pomme de terre au beurre, légumes glacés et jus
d'un bourguignon
26 € ♠♦

- Cabillaud rôti, coco de Paimpol aux tomates confites et chorizo, émulsion safran
19 € ♠♦

- Filet de veau, pomme Pont neuf sauce foie gras et mâche à l'huile de truffes
24 € ♠♦

Épeautre comme un risotto, légumes glacés, salade d'herbes et chips de parmesan
15 € ♠♦

Fromages 6 €

- Plateau de fromages de notre région

- Faisselle et son coulis de fruits rouges maison

Desserts

- Mousse au chocolat, praliné croustillant et confit d'olives noires 9€ ♠

- Mangue marinée au miel, crèmeux de fromage blanc aux épices et amandes
torrifiées 7€ ♠♣♦

- Riz au lait onctueux, crumble, caramel au beurre salé et glace caramel 8€ ♠♣

Bel'Ô Menu

30€ ♠♣♦

Crèmeux de choux fleurs, œuf mollet, jambon sec et noisettes torréfiées

Brandade de cabillaud, crème d'herbes, salade de mâche et chips et
pomme de terre

Poire pochée, crumble, chantilly à la fève Tonga et glace vanille



Bel'Ô Menu

49€ ♠♣♦

Mise en bouche

Terrine de foie gras maison, condiments du moment,
Tuile de pain et herbes fraîches

Filet de Bœuf grillé, écrasée de pomme de terre au beurre, légumes glacés et jus
d'un bourguignon

Plateau de fromages de pays
Ou
Faisselle et coulis de fruits rouges

Mangue marinée au miel, crémeux de fromage blanc aux épices et amandes
torréfiées

