

*Choix ferme et définitif
7 jours avant la venue
du groupe.*

*Restaurant ouvert
7 jours sur 7*

*Capacité d'accueil :
75 couverts.*

©Hostellerie de la Porte Bellon



**32€
PAR PERSONNE**

*Du 15 septembre
au 31 mars*

HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

ENTRÉE :

Terrine de cochon au pain de campagne et
à la coriandre moulue, oignonade

Ou

Croque Monsieur de gésiers confits à
l'oignon

Ou

Saucisson pistaché en brioche, sauce
Madère

Ou

Oeuf mollet, pané et frit, crème de lentilles
au chorizo

Ou

Saumon mariné, fenouil croquant à la
sauce Gravlax

Ou

Soupe de congre aux pommes nouvelles,
mousseux à la rouille Sétoise

Ou

Blanquette gratinée d'écrevisses, de
pintade et de champignons de Paris

PLAT :

Mousseline de merlu, Dieppoise au paprika
fumé

Ou

Cassolette de haddock et de chou fleur au
curry brut

Ou

Fricadelles de boeuf à la pomme, sauce
foie gras et lentilles

Ou

Onglet de veau, riz basmati crémeux
au Gorgonzola

Ou

Loup de mer rôti, nage asiatique aux
herbes et

au gingembre, pomme Macaire

Ou

Tempura de gambas, risotto à l'encre de
seiche, coulis de poivrons

Ou

Tournedos de merlu Meunière, moules et
pommes Baby à la Normande

Ou

Boulettes de boeuf au saté, lentilles au lait
de coco et au coriandre

32€
PAR PERSONNE

Du 15 septembre
au 31 mars



HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

(suite)

DESSERT :

Poire pochée au vin rouge, coulis de
cassis, sablé à l'arlequin

Ou

Dôme de mousse coco sur dacquoise,
coulis d'ananas

Ou

Riz au lait à l'Amaretto, mousse d'orgeat

Ou

Pastis de pommes caramélisées à la
groseille, Chiboust à la vanille

Ou

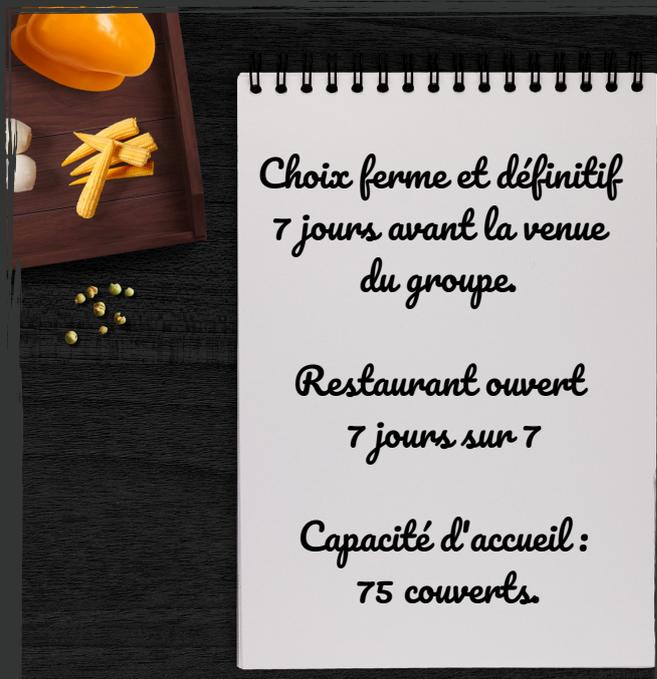
Tiramisu au biscuits roses de Reims, crème
mascarpone au citron vert

Ou

Oeufs à la neige aux pralines roses,
Anglaise au praliné

Ou

Meringué croustillant au chocolat, sirop de
cacao et Chantilly à la crème de cassis



©Hostellerie de la Porte Bellon



1/4 de vin et un café
par personne

