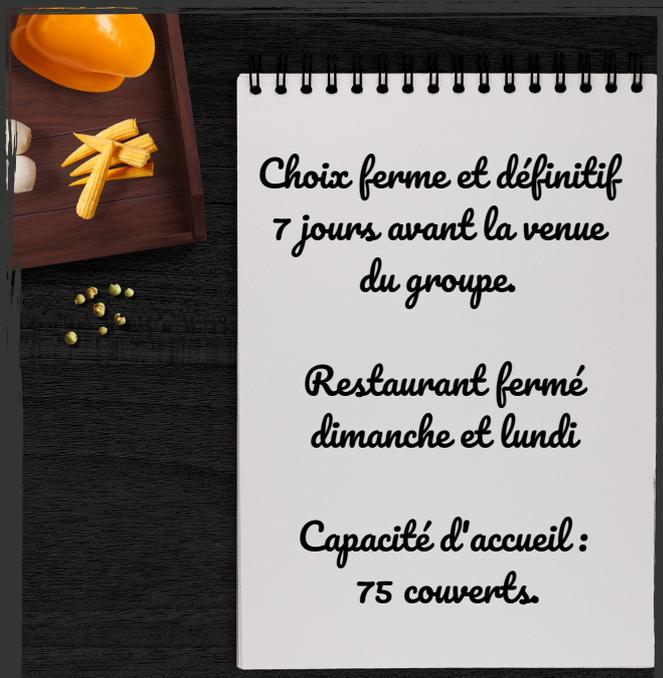


35€
PAR PERSONNE

Du 1er avril
au 14 septembre



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

*Restaurant fermé
dimanche et lundi*

*Capacité d'accueil :
75 couverts.*

©Hostellerie de la Porte Bellon



HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

ENTRÉE :

Gaspacho de chou rouge, sorbet à la
moutarde de Meaux, accras de thon

Ou

Betteraves multicolores, assaisonnées
comme un tartare

Ou

Rillettes de saumon, salade d'algues
croquantes, crème aigre au yuzu

Ou

Terrine de lapin au thym citron, courgettes
croquantes

Ou

Merrine de poissons, sauce tartare acidulée
à la pomme et au curry

Ou

Minestrone de melons au poivre Cubèbe,
jambon de la forêt noire

Ou

Soupe froide de betteraves au chèvre frais,
câpres à queue

Ou

Gravlax de saumon, salade croquante de
fenouil à la Savora

PLAT :

Mouclade safranée au chorizo, crémée,
aux pommes de terre et aux petits pois

Ou

Viennoise de veau, pommes rattes au Brie
fondu

Ou

Brandade de haddock, lait de coco au
curry brut

Ou

Coulibiac de saumon, crème acidulée

Ou

Risotto de gambas à l'encre et à la tomate

Ou

Paleron braisé miroton

Ou

Blanquette d'agneau, petits pois à la
coriandre



35€
PAR PERSONNE

Du 1er avril
au 14 septembre

HOSTELLERIE DE LA PORTE BELLON

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

(suite)

Ou

Roulade de poitrine de porc au foin, petit
épeautre à la mascarpone

Ou

Tourte de pintade à la duxelles et au
quinoa, salade de riquette

DESSERT :

Soupe de fruits rouges au vin et à la
liqueur, glace pistache

Ou

Dôme de mousse coco sur biscuit Dacquois,
crèmeux à la framboise

Ou

Pana cota à la pistache, coulis de
framboises

Ou

Soupe de fraises à la fleur d'oranger
Ou

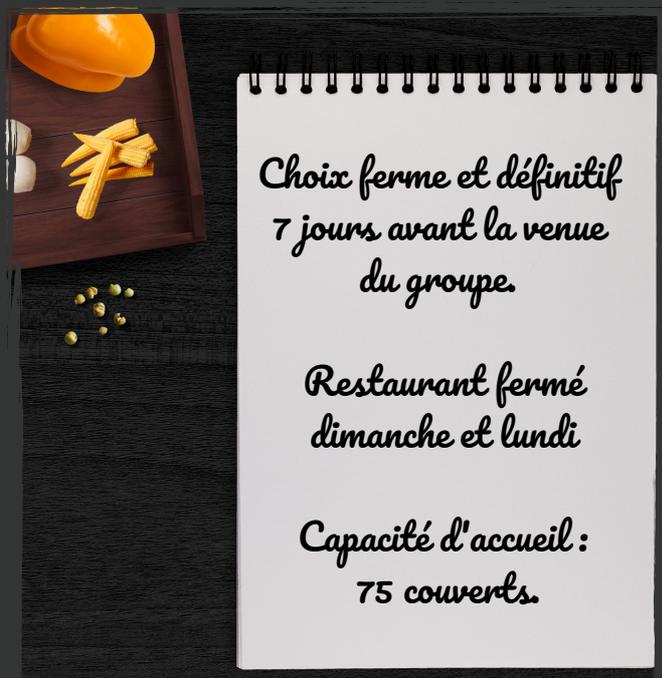
Tarte au citron déstructurée

Ou

Ganache de chocolat au poivre Cubèbe,
sorbet à la menthe fraîche

Ou

Financier chaud à la fleur d'oranger, glace
rose



©Hostellerie de la Porte Bellon



un verre de vin et un café ou thé
par personne , carafe d'eau

