

BELROSE

A LA CARTE

Thierry Thiercelin

UN ÉTÉ PUR SUD...

PURE ET MÉDITERRANÉEN...

LÉGUMES D'ÉTÉ 36
TOUT LE COMTÉ DE NICE AUTOUR DE SA SALADE « NISSA LA BELLA »

LANGOUSTE ROYALE DE MEDITERRANÉE 75
TOMATES CONFITES, AMANDES FRAICHES ET COURGETTES MARINÉES

COUTEAUX ET TRUFFES D'ÉTÉ * 49
ARTICHAUTS VIOLET A LA CROQUE, MOZZARELLA

FOIE GRAS DE CANARD ET SOLE 44
TERRINE FINEMENT AILLÉE PÉTALES D'ÉPINARDS

ROUGET ET POULPE ROC 39
SANDWICH FONDANT, CHAIR D'ARAIGNÉE PERSILLÉE, PAIN & CÉRÉALES

BAR DE LIGNE ET SARDINE 48
RATATOUILLE ET RISOTTO AUX AUBERGINES

CHAPON DE MEDITERRANÉE 46
SOUPE AU PISTOU ET COPEAUX DE PALETTE IBÉRIQUE

HOMARD BLEU ET SPAGHETTI A L'EAU DE MER 57
TOUT SIMPLEMENT

« S'il arrive que certains produits se répètent dans la carte, c'est pour vous faire profiter au mieux des saisons »

« En fonction du marché, certains plats peuvent momentanément être Modifiés et vous seront communiqués par nos maîtres d'hôtel »

BŒUF SIMMENTAL 50
FILET AU SAUTOIR, AUBERGINES, BLETTES, GIROLLES ET ARTICHAUTS DOLCE-FORTE

PORC NOIR DE BIGORRE 46
COTE, BOUDIN ET LARD DE COLONNATA, AIL & OIGONS FRAIS, POMMES DE L'ILE DE BATZ

AGNEAU DE SISTERON 49
COTES SUR LE GRILL, ET SELLE ROTIE, PRESSÉ DE TOMATES AU CITRON, COCOS ET OLIVES

FROMAGES 20
AFFINÉS PAR MONSIEUR ROBERT BEDOT, AMI ET FROMAGER

PECHES BLANCHES & FRAISES DES BOIS 20
PURES ET NATURES, TOUTES CRUES, TOUTES GOUTEUSES
BISCUIT ET GLACE A LA MENTHE

CREPE SUZETTE ORANGE 20
OU TOUS LES FRUITS DE L'ÉTÉ S'INVITENT
UN FLAMBAGE AU GRAND MARNIER EST RÉSERVÉ AUX AMATEURS

MYRTILLES 20
AU CŒUR D'UN SOUFFLÉ FORT EN GOUT ET EN COULEUR

ABRICOTS & FRAISES 20
LES FRUITS MELÉS AU RIZ ET SEMOULE EN FIN GATEAUX

GLACES ET SORBETS 18
AU FIL DE LA SAISON

CHOCOLAT & AGRUMES 20
ONCTUEUX ET CROQUANT, JEU DE TEXTURES

LES GRANDS CRUS DE CHOCOLAT 24
POUR MOURIR DE CHOCOLAT...

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS

Le filet de bœuf est d'origine ALLEMANDE

*LES TRUFFES D'ÉTÉ /tuber Aestivum