



LA BELLE ÉTOILE
RESTAURANT



MENU DE FÊTES

2019



Menu

TRAITEUR DU 24 & 31 DÉCEMBRE

*****A EMPORTER *****

5 AMUSES BOUCHE

10€ / personne

BÛCHE EN TROMPE L'OEIL

foie gras, passion & brioche moelleuse

14€ / personne

CHAPON AUX MARRONS

courgettes farcies aux champignons
jus réduit aux morilles

19€ / personne

FÈVE GOURMANDE

ganache cacao, praliné pécan & insert cassis

14€ / pour 2 personnes



MENU COMPLET 49€ TTC

commande pour 2 personnes minimum
fin des réservations le 21/12 à 18h



Menu

25 DÉCEMBRE & 1ER JANVIER

AMUSES BOUCHES

MISE EN BOUCHE

huître en gelée de champagne
sorbet kalamansi

FOIE GRAS DE CANARD

mi-cuit, mûre en texture & brioche moelleuse
ou

CREME D'OURSIN

mousse légère au fenouil, céleri & pancetta

JOUE DE LOTTE

au grill, cerfeuil tubéreux & persil racine
châtaigne & blanquette truffée

ou

MIGNON DE VEAU ROSSINI

raviole d'épinards, morilles & jus périgourdin

PART DE LION

tarte chocolat, cacahuètes & caramel

ou

DÔME PAMPLEMOUSSE/FRAMBOISE

dacquoise pistache, hibiscus & jasmin



58€ TTC

supplément fromage 9€ / accord mets & vins - 21€



Menu

DE LA SAINT SYLVESTRE

AMUSES BOUCHES

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques à la Vanille de Madagascar

FOIE GRAS POÊLÉ

girolles acidulées, tuile céréales
& sorbet pomme Granny Smith

SAINT-PIERRE EN CROÛTE DE SEL

wakamé, citron caviar & noisettes

sorbet Mandarine au Grand Marnier

CAILLE EN DEUX CUISSONS

cuisse en tempura truffée & filet au charbon
légumes d'un civet d'automne

FROMAGE AFFINÉ

des Halles de Niort

DESSERT SURPRISE



149€ TTC

boissons comprises*

* apéritif, accord mets & vins., eau & boisson chaude