



---

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