

Menu du Terroir

Six Huîtres de la Côte Normande

Potage de Saison aux Légumes, Crème Fraîche Fermière et Croutons

Terrine de Gibier au Genièvre, Chutney d'Airelles et Pommes

* * * * *

Filet de Merlan Rôti, Sauce aux Epices Vadouvan

Cocotte de Rognons de Veau aux Marrons

***Crêpinette de Joue de Bœuf, Mini Chou Farçi,
Sauce au Carvi Noir***

* * * * *

Plateau de Fromages Normands

Ou

Le Croustillant de Pont-L'Evêque

Ou

Dessert au Choix

34 €

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert: 29 €

Cuisine Faite Maison

Maître Restaurateur

02 31 87 20 22

Menu " BELLEVUE "

Neuf Huîtres de la Côte Normande

Bisque de Tourteau et Feuilleté aux Graines

Terrine de Gibier au Genièvre, Chutney d'Airelles et Pommes

Noix de Saint Jacques Poêlées, Mousseline de Potimarron à L'Orange

* * * * *

Filet de Lieu Jaune Cuit à l'Unilatéral aux Cinq Epices

Risotto de Saint Jacques aux Céréales d'Epautre, Sauce Caramel de Citron

Suprême de Volaille Fermière Normande au Cidre

Entrecôte Normande, Sauce Béarnaise ou Poivre de Malabar

* * * * *

Le Plateau de Fromages Normands

Ou

Le Croustillant de Pont-L'Evêque au Poivre de Timut

* * * * *

Dessert au Choix

www.bellevue-hotel.fr

39 €

Menu " GOURMAND "

Assiette du Marin

Douze Huîtres de la Côte Normande

Noix de Saint Jacques Poêlées, Mousseline de Potimarron à l'Orange

Duo de Foie Gras Maison et Opéra de Foie Gras Passion Mangue

* * * * *

Marmite de Poissons du Marché et sa Garniture

*Poêlées de Saint Jacques et Tartelette de Légumes de la Ferme,
Beurre Maître d'Hôtel*

Noix de Ris de Veau Rôti, Sauce au Grué de Cacao

Filet de Bœuf Race Normande, Sauce au Poivre de Malabar

* * * * *

Le Plateau de Fromages Normands

Ou

Le Croustillant de Pont-L'Evêque au Poivre de Timut

* * * * *

Dessert au Choix

49 €