

MENU *Dégustation* 70€

La Belle Etoile 

Mise en bouche

Velour de chou fleur au curry, pickles, caviar de saumon
Cauliflower purée with curry and pickled, salmon caviar

Entrée

Escabeche de coquillages au safran bio
Clams escabèche with organic saffron

Poisson

Demi homard bleu, conchiglie farci aux champignons
Half blue lobster, conchiglie stuffed with mushroom

Viande

Onglet de boeuf, mille feuille de pomme de terre, jus aux épices
douces
Beef onglet, potato millefeuille, sweet spices jus

Pré-dessert

Salade d'agrumes, sirop au basilic
Citrus salad, basil sirup

Dessert

Rhubarbe pochée, sorbet, ganache vanille
Poached rubarb, sorbet, vanilla cream