

LA TABLE DE
Bel Air

CARTE DES MENUS DE FÊTE

MENU EN 3 TEMPS
49€ (hors boissons)

Crème de potimaron d'Automne,
raviole de cèpes à l'huile de noisette

Parmentier de confit de canard,
et patates douces, jus corsé aux truffes

Crèmeux de chocolat Guanduja et écorces d'oranges
confites, crème de café torréfié

MENU EN 5 TEMPS
69€ (hors boissons)

Crème de potimaron d'Automne,
raviole de cèpes à l'huile de noisette

Dos de saumon cuit à l'unilatéral avec vierge de Tomates

Parmentier de confit de le canard et patates douces,
jus corsé aux truffes

Terrine de roquefort aux poires fondantes,
croustillant de pain aux céréales,

Crèmeux de chocolat Guanduja
et écorces d'oranges confites, crème de café torréfié