

# Le Belvédère

• RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## MENU DU 14 JUILLET

Accueil Champagne et canapés gourmands

Carotte-safran-curcuma, gelée de pain brûlé  
glace à la truffe noire, jus carotte-gingembre

Filet de loup cru parfumé à l'huile de bergamote  
fine gelée d'eau de tomate au basilic  
et aux agrumes confits

Émietté de tourteau et langue d'oursin  
siphon pistache, bisque à la citronnelle

Noisette de veau fumé à l'arba barona  
mousseline de ratte-pamplemousse-nepita

Baba vanille, muscat pétillant  
granité thé-menthe-citron

Snack barre croustillante, mousse vanille  
note d'huile d'olive, fraise au yuzu, sorbet fraise  
kalamansi-basilic

*Prix net 150 euros*