

Menu du Terroir

Six Huîtres de la Côte Normande

Minestrone de Moules au Parfum de Safran

Pressé de Jarret à la Coriandre et Graines de Sésame Torréfiées

* * * * *

Filet d'Eglefin Rôti, Sauce Hollandaise et Pommes Vapeur

Tournedos de Filet de Lieu Noir à la Crème de Langoustines

Filet de Canette Mariné au Miel, Pommes Rôties et Sauce Pommeau Raisins

* * * * *

Plateau de Fromages Normands

Ou

Le Croustillant de Pont-L'Evêque

Ou

Dessert au Choix

34 €

Formule Entrée / Plat : 29 €

Formule Plat / Dessert: 26 €

Cuisine Faite Maison

Maître Restaurateur

02 31 87 20 22

Menu " BELLEVUE "

Neuf Huîtres de la Côte Normande

Pressé de Jarret à la Coriandre et Graines de Sésame Torréfiées

Chaud et Froid de Tomates sur un Crumble au Parmesan

Dodine de Saumon et Rémoulade de Pommes et Céleri

* * * * *

Filet d'Eglefin Rôti, Sauce Hollandaise et Pommes Vapeur

Dos de Cabillaud Poêlé, Sauce au Cidre et Oignons Rouges

Croustillant de Gigot d'Agneau à la Sarriette, Sauce Paloise

Entrecôte Normande, Sauce Béarnaise ou Poivre Vert

* * * * *

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

Duo de Foie Gras Maison et Opéra de Foie Gras à la Figue

Carpaccio de Langoustines, Roquette et Fenouil Croquant

* * * * *

Filet de Bar Rôti, Sauce Vierge aux Fruits de la Passion

Marmite de Poissons du Marché et sa Garniture

Filet Mignon de Veau au Porto et Foie Gras

Filet de Bœuf Normand au Poivre Vert

* * * * *

Le Plateau de Fromages Normands

Ou

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

* * * * *

Dessert au Choix

49 €