



Hôtel *** - Restaurant

Menu de Noël à emporter

Tartelette sablée au boudin blanc et confit d'oignon

La belle coquille Saint Jacques Normande - 12 €

Le nougat de foie gras mi-cuit du Gers "Maison Ramajo",
gelée de Floc de Gascogne et poivre Voatsiperifery - 12 €

Fricassée de chapon du Gers "Tradition des Côteaux"
au Jurançon et morilles - 17 €

Le Magic'Sapin chocolat noir Guayaquil
meringue, ananas, fruits de la passion - 7 €

Assortiment de mignardises maison

menu complet 48 € ou tarif indiqué à la portion

Les petits plus

- 6 pièces apéritives par personne 6.60 €
- Plateau de fromages affinés
 - 2/3 pers. - 19 €
 - 4/6 pers. - 28 €
 - 8/10 pers - 45 €
- Bouteille de Champagne Gremillet 75cl Blanc de Noir - 36 €

RETRAIT A BELLEVUE

le 24 décembre entre
10h30 et 12h30

RESERVATION 05.62.09.51.95

www.chateaubellevue.org



Hôtel *** - Restaurant

Menu Jour de l'An à emporter

Mise en bouche

Céviché de dorade au citron vert, graine de grenade et fruits de la passion - 11 €

Notre foie gras de canard du Gers "Maison Ramajo", poché au Floc de Gascogne rosé et fleurs d'hibiscus - 12 €

Le pavé de chevreuil sauce brune aux airelles embeurrée de panais, légumes racines glacés - 17 €

Savarin au champgane, litchis frais et cédrat confit - 8 €

menu complet 48 € ou tarif indiqué à la portion

Les petits plus

- 6 pièces apéritives par personne 6.60 €
- Plateau de fromages affinés
 - 2/3 pers. - 19 €
 - 4/6 pers. 28 €
 - 8/10 pers - 45 €
- Bouteille de Champagne Gremillet 75cl Blanc de Noir - 36 €

RETRAIT A BELLEVUE

le 31 décembre entre
10h30 et 12h30

RESERVATION 05.62.09.51.95

www.chateaubellevue.org