



NOS PLATS A EMPORTER

POUR NOEL

ENTREES & FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD DU GERS MI-CUIT, MARMELADE DE POIRES AU VIN CHAUD - 8,50

CREME DE CHATAIGNES, TOAST DE JAMBON DE CANARD, CHAMPIGNONS SAUVAGES - 7

SAUMON FUME A LA CREME DE CITRON ET CIBOULETTE - 7,80

SALADE DE HOMARD ET RATTES AU SAFRAN DU GERS - 8,20

VIANDES & POISSONS

FILET DE CANETTE, SAUCE A L'ORANGE ET AUX ÉPICES DE NOEL - 11,70

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX CHAMPIGNONS DE CUEILLETTE - 12,20

RIS DE VEAU AUX RAISINS, SAUCE AU FOIE GRAS - 13

CHOU VERT ET ROUGE FARCI A L'EFFILOCHE DE PINTADE ET MARRONS - 11

PARMENTIER DE CABILLAUD A LA TRUFFE - 12,50

PAPILLOTE DE BAR A L'AVOCAT ET FRUITS DE LA PASSION - 12,50

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINES AVEC FRUITS SECS ET CONFITS

ASSORTIMENT POUR 2 / 3 PERSONNES - 19

ASSORTIMENT POUR 4 /6 PERSONNES - 28

ASSORTIMENT POUR 8/10 PERSONNES - 45

DESSERTS

DESSERTS PRESENTES INDIVIDUELLEMENT 6 EUROS TTC PAR PERSONNE

BISCUIT ROULÉ PRALINÉ, ÉCLATS DE NOISETTES

VERRINE MONT-BLANC À LA MANDARINE, CRÈME DE MARRON ET MERINGUE

CHARLOTTE AU CHOCOLAT, POIRE POCHÉE AU SIROP LEGER

SAVARIN RHUM ANANAS

PRIX INDIQUÉ À LA PORTION TTC - 10% TVA

AFIN DE RÉPONDRE AU MIEUX À VOS ATTENTES, NOUS VOUS PRIONS DE PASSER VOTRE COMMANDE AVANT
LE MARDI 19 DÉCEMBRE À 12H AU 05.62.09.51.95 OU CHATEAU.BELLEVUE@YAHOO.FR

LES PLATS SONT À RETIRER SUR PLACE LE 24 DÉCEMBRE AVANT MIDI.