

Nos potages et entrées.

Potages (au litre)

Velouté aux 8 légumes et mascarpone

Minestrone de légumes frais

Potage aux courgettes et légumes verts

Bisque de crustacés et de homard

Entrées froides

Salade caprese, tomates et mozzarella buffala, jambon de Parme, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

Demi-homard en 'Bellevue', sauce cocktail maison et ses crudités

Saumon cuit en 'Bellevue', fromage blanc et concassé de légumes frais

ananas farci crabe et langoustines

tartare de saumon aux légumes frais

carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Effiloché de volaille grillée aux tomates séchées, copeaux de parmesan au balsamique sur lit de salade

(V)Salade de quinoa aux légumes croquants, feta, olive et guacamole

(V)Buratta di buffalla, carpaccio de tomates « cœur de bœuf » huile d'olive extra vierge et roquette

Entrées chaudes

Fricassée de noix de Saint-Jacques aux poireaux, crème au vin blanc

Cassolette de scampis à l'ail, à la concassée de tomates et au basilic

Demi-homard rôti et son beurre à l'ail et aux herbes fraîches

(V)Ravioles de pâtes fraîches, ricotta et épinard, crème de parmesan

Ris de veau mijoté moutarde à l'ancienne

Brochette de gambas tigrées enrobées à la pancetta, grillé à l'huile au citron

(V)Gratin d'aubergines à la parmigiana, coulis de tomate au basilic

Queues de scampis au jus de truffes et rémoulade de céleri, chips vitelotte