



L'EQUIPE DU BELVEDERE
EST HEUREUSE
DE VOUS ACCUEILLIR...

...Et vous souhaite un Bon Appétit !





Les gorges de l'Ardèche, le palais de l'Ardèche

Afin de découvrir l'Ardèche au-delà de ses paysages, l'équipe du Belvédère est fière de vous présenter une carte authentique et locale. Grâce à nos partenaires voisins, les produits du terroir s'invitent dans vos plats. Les plus gourmands seront trouver leur plaisir dans des vins et des mets préparés par des professionnels fiers de leur patrimoine culturel. La proposition du marché vous fait découvrir chaque jour de nouveaux secrets ardéchois. Certifiés de qualité, ces produits frais sauront vous ravir et rappellent le slogan de nos équipes : Esprit Nature, compétence, dynamisme et enthousiasme.





LA CARTE DU RESTAURANT

Menu à 24.00€

Entrée - La proposition du marché

Plat - La proposition du marché

Dessert - La proposition du marché

Chers clientes et clients en demi-pension,

Le Belvédère vous informe que votre statut de demi-pensionnaire vous invite à manger tous les soirs la proposition du marché. Ainsi, vous pourrez découvrir tous les jours de nouveaux produits de la région préparés par un Chef fier de son héritage culturel. Cependant, si un met ne vous convient pas, il vous est possible de l'intervertir avec un plat à la carte, sous condition d'un supplément équivalent à la différence de prix entre les plats.



LA CARTE DU RESTAURANT

Entrées

Caillette à la sauge et vert de blettes 11.00€
Au lard de Colonnata, câpres, salade vinaigrette sésame,
Pain de mie à la moutarde



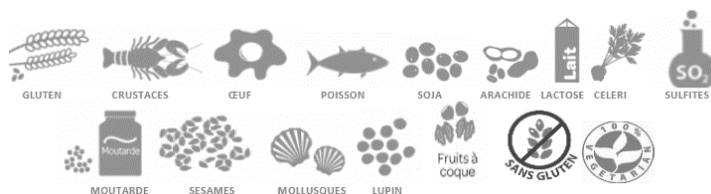
Tatare de saumon label rouge fumé au fenouil sauvage 14.00€
Mariné aux 2 citrons (vert et noir de Valence), avocat



Foie gras de canard IGP 16.00€
à la poire de curé vin de messe, avec son pain de mie noir




La proposition du marché 9.00€












LA CARTE DU RESTAURANT

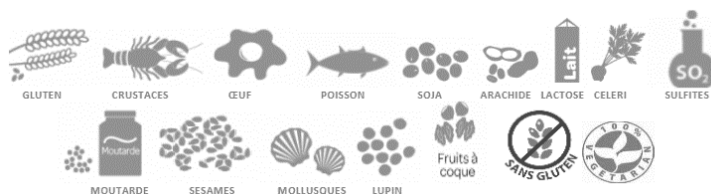
Viandes

| | |
|--|--------|
| Pluma de cochon Sauce 1001 nuit ou sauce barbecue maison  | 24.00€ |
| La proposition du marché | 18.00€ |

Poissons et Crustacés

| | |
|--|--------|
| Filet de Truite fario élevée en eaux vives, Beurre blanc, safran    | 20.00€ |
| La brochette de Noix de Saint Jacques fenouil sauvage Risotto aux cèpes et son espuma     | 23.00€ |

Les poissons et les viandes sont accompagnés
des légumes et/ou féculents du jour selon le marché



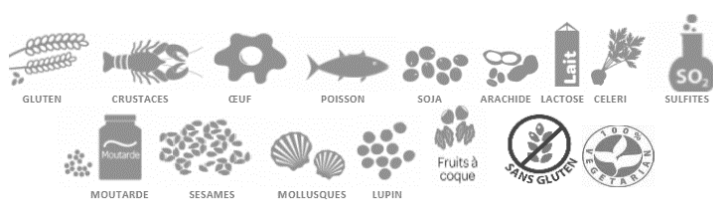


LA CARTE DU RESTAURANT

Végétarien

Falafel de pois chiche
Fèves, menthe, coriandre, panisse provençale

15.00€



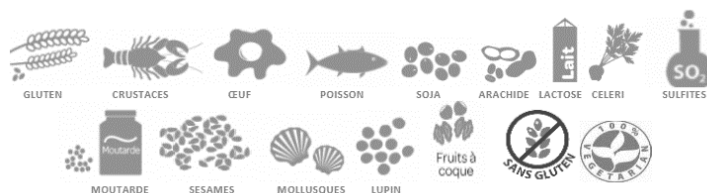
LA CARTE DU RESTAURANT

Desserts

| | |
|--|-------|
| Galet Ardéchois Notre spécialité ardéchoise à la châtaigne | 8.00€ |
| | |
| Citron maison, Crème au citron posée sur une pâte sablée, éclats des meringues | 8.00€ |
| | |
| Truffier des Alpilles Praliné croustillant, biscuit chocolat, crème cassis, Fruits rouges, ganache montée chocolat | 8.00€ |
| | |
| La proposition du marché | 7.00€ |

Fromage

| | |
|--|-------|
| Faisselle d'Ardèche Coulis de fruits rouges ou crème de châtaigne | 4.50€ |
| | |
| Déclinaison des fromages d'ici et d'ailleurs | 8.00€ |
| | |





MENU PITCHOUN 10.00€
(Moins de 12 ans)

Plat

Pierrade, viande à griller soit même
ou
1 Filet de truite
ou
Nuggets de Filet de Poulet

Accompagnements Frites et légume du jour

Dessert au choix

1 Boule de glace
ou
Faiselle

1 sirop au choix

