

Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA 2019

Tél : 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

Réservé exclusivement à l'accueil des groupes de tourisme, comités d'entreprises, association, repas de famille, et toute manifestation d'au moins 20 personnes.

Menu identique pour tous les convives (sauf enfants)

FORAITS BOISSONS EN FIN DE DOCUMENT

Menu à 29 € TTC **(Menu à 26 € sans fromage)**

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives*

Pâté Grand Maman aux Ris d'Agneau et Cranberries

Petite Salade au Balsamique de Truffes

Ou

Quenelle de brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Ou

Mousseline de Sole et Artichaut

Bouquet de Salade et Vinaigrette de Tomate

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte

ou

Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc au Caviar de Tomate Cerise et Amandes

Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte

Ou

Suprême de Pintadeau « Vallée d'Auge »

(sauce crémée au cidre, pommes et champignons)

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Jambon à l'Os, Sauce Chablis

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Craquant Trois Chocolats, Crème Anglaise, Sorbet Framboise

Ou

Vacherin du Moment, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Entremets Mangue/Passion/Coco, Coulis Abricot, Sorbet Fruits du Soleil

Ou

Charlottine aux Poires, Sauce Caramel, Sorbet Chocolat

Menu à 33 € TTC (entrée, plat, fromage, dessert)
Menu à 42 € TTC (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives

Farandole de Gourmandises Façon Tapas
(Foie gras sur toast, blini de pomme de terre, brochette magret fumé/fruits,
rillettes de poisson, tartare de légumes, sorbet citron/basilic, mesclun.....)

Ou

Opéra Saumon Mascarpone, Truite Fumée
Crème Brûlée au Yuzu et Petit Bretzel aux Céréales

Ou

Tourbillon Feuilleté aux Escargots et Crosnes
Crème d'Ail et Persil, Flan de Champignons

Lotte à l'Armoricaine

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

Pavé de Sandre Rôti, Sauce Crémée au Vin Jaune
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Paleron de Veau en Confit, Sauce Foie Gras
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Gigollette de Canard Farcie Pruneaux/Armagnac
Cuisinée à la Mondeuse du Bugey et Girolles
Gratin Dauphinois, Flan de légumes

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Assiette Tout Framboise

(entremets, tarte, macaron, sorbet, coulis)

Ou

Vacherin du Verger et Tartare de Fruits Frais
Financier aux Amandes

Ou

Tarte Gourmande Chocolat/Speculoos, Pana Cotta Pistache
Sorbet Bounti

Menu à 40 € TTC (poisson ou viande)

Menu à 50 € TTC (poisson et viande)

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives*

*Foie Gras du Sud Ouest, Macaron Foie Gras/Truffe Blanche
Chutney de Poires aux Epices Douces*

Ou

*Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses
Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses*

Ou

*Tartelette Tiède aux Ris de Veau et Cèpes
Méli Mélo de Verdure à la Vinaigrette de Maccoin*

*Filet de Saint Pierre Rôti, Sauce Normande aux Saint Jacques
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

Ou

*Mousseline de Sole et Ecrevisses, Crémeux de Homard
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

*Pavé de Quasi de Veau à la Crème, Giroles et Morilles
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Ou

*Filet de Canette Farci aux Poires Caramélisées et Foie Gras
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Farandole de Gourmandises

Menu Enfant à 12 € TTC

Jusqu'à 12 ans

Escalope de Volaille à la Crème / Gratin Dauphinois

Coupe Glacée 2 boules ou Dessert des adultes

FORFAITS BOISSONS

6.00 € / pers.

*25 cl vin en pichet : Côtes du Rhône ou Chardonnay
1 café ou Infusion*

7.00 € / pers.

*1 bouteille 75 cl pour 4 pers. :
Côtes du Rhône ou Sauvignon Blanc
1 café ou Infusion*

8.00 € / pers.

*1 bouteille 75 cl de Vin du Bugey pour 4 pers.:
Chardonnay ou Pinot Noir Vieilles Vignes
1 café ou Infusion*

10.00 € / pers.

*1 bouteille 75 cl pour 3 pers.:
Viognier Sélection Jaboulet ou Fitou Bio par Gérard Bertrand
1 café ou Infusion*

Forfait Apéritif : 3 € / pers.

*1 kir pétillant cassis ou pêche de vigne ou cocktail sans alcool
Servi avec canapés ou feuilletés.*

*Notre carte des vins est à votre disposition
pour toute autre prestation facturée à la bouteille.*

PIECE MONTEE CHOUX :

2 choux = 4 € ou 3 choux = 6.00 € TTC /personne = forme à définir = minimum 20 personnes

*Vous pouvez faire livrer au restaurant la pièce montée
que vous aurez commandée chez votre pâtissier.*

Service sans supplément.

DROIT DE BOUCHON

*Seul l'apport de bouteilles de pétillant (champagne, crémant...) est toléré.
Un droit de bouchon de 10 € TTC est alors appliqué sur chaque bouteille servie.*

L'apport d'aucun autre breuvage n'est accepté.