

# Villa Belle Rive

## Menus :

**Formule express** (menu servi tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir, fêtes, veilles et jours fériés), 23 euros.

Exemple : daurade royale, niçoise de légumes en tarte fine et pistou d'herbes fraîches ou filet mignon de porc mariné, wok de légumes et cacahuètes torréfiées.

Café, déca ou thé gourmand.

**Enchantés de vous rencontrer...** (Menu servi tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir, fêtes, veilles et jours fériés).

2 plats 21,60 euros. 3 plats 27 euros. 3 plats et fromage 33,10 euros.

**Si on apprenait à se connaître ?**

2 plats 30,20 euros. 3 plats 38 euros. 3 plats et fromage 46,50 euros.

**Autour du homard bleu de nos côtes...**

3 plats 46 euros. 3 plats et fromage 54 euros.

## Extraits de la carte

### Entrées :

Maki de saumon, sorbet poivron/piment d'Espelette

Croustillant de joue de bœuf, fricassée d'escargots de Vendée de la maison Royer à l'angevine

Tomate/mozarella / basilic revue à ma façon

Pressé de foie gras de canard, tomate et cerises en aigre doux

### Plats :

Maigre de nos côtes, nouilles soba et émulsion de corail d'oursin

Thon rouge façon « Rossini », surprise de béarnaise et ravigote de betterave

Bœuf black Angus « qualité premium » juste snacké, jus de carotte au poivre green mountain, tempura d'oignon rouge

Suprême de volaille fermière d'Ancenis en croûte d'herbes fraîches, petits pois frais

### Fromages :

Fromages au lait cru affinés de la fromagerie Beillevaire

Gruyère de Gruyère légèrement fumé, marmelade poire/groseille et pain d'épices

### Desserts :

Cristalline de framboise, sorbet litchi et mousse citron vert

Craquelin au chocolat, crème glacée caramel à la fleur de sel et espuma de café

Tube croustillant à la fraise marinée, soufflé et crème glacée à la madeleine de Commercy

Pets de nonne / nage d'agrumes au Cointreau / crème glacée / coco râpée