

L' O'original

Entrée + Plat + Dessert

31,90€

Entrée

- ◆ Royale de **Bisque** de **Homard**, Emiettée de **Tourteau**, Caviar de **Maquereau** et **Écume** de **Corail**
- ◆ Raviolis de **Ris de Veau** et Pétales de Cuisses de **Grenouille**, Crème d'**Ail** confit et **Persil**
- ◆ Nid d' **Œuf** confit à l'huile d'Olive, Sablé **Parmesan**, Écume de **Chorizo Iberico**
- ◆ **Pied de Cochon** de la Maison Brûlé en 2 façons: *croustillant et en encornet aux Noisettes*, Sauce **Gribiche***

Plat

- ◆ Ballotine de **Brochet** confit, **Beurre d'Agrumes**
- ◆ Aiguillettes de **St Pierre** poêlées, Sauce au **Vin Jaune** et **Fève de Tonka***
- ◆ **Porc Noir de Biscay*** rôti, Crème au **Porto Blanc** et **Cranberries**
- ◆ Suprême de **Poulet d'Ancenis** croustillant au **Foie Gras** et à la Brisure de **Truffe**, Jus réduit
- ◆ Onglet de **Bœuf Angus** poêlé, Sauce **Châteaubriand*** (suppl. 3€)

Dessert

(à préciser dès le début de repas... Merci !)

- ◆ Sphère **Chocolat**, Mousse **Inspiration* Passion**, **Financier** fondant et Coulis **Exotique** passionnément poivré
- ◆ Ondulé Craquant **Chocolat Nyangbo***, Crème **Praliné** et Ganache **Noisette**
- ◆ Le **Citron et le P'tit Lu** en Trompe l'Œil, Perles de **Kalamansi*** poivrées
- ◆ **Café Liégeois** revisité

Villa Belle Rive
Restaurant

12 Promenade de Bellevue - 44980 Sainte Luce sur Loire
Renseignements et Réservations au **02.40.25.42.36**
www.villabellerive.fr Mail: contact@villabellerive.fr

* notre **Dic'O Gastro** saura vous éclairer si ce terme vous intrigue...