

# LE BELFORT

## Entrées

- Gambero rosa, asperges verte, sabayon beurre noisette.* 27€  
*Champignons des bois en persillade, espuma d'oignons doux, truffe.* 22€  
*Cœur de saumon, aviar oscietre.* 28€  
*Tomates anciennes marinées, tomme des Pyrénées.* 18€  
*Caviar 30gr, blini, crème ciboulette.* 49€

## Plats

- Linguine à la poutargue et gel citron.* 26€  
*La tourte de bœuf et foie gras.* 36€  
*Merlu de St Jean de Luz, jus de gambero, purée de céleri, blette.* 32€  
*Agneau confit, compression de pomme de terre, harissa douce.* 38€  
*Le tartare de bœuf au couteau.* 22€

## Fromages Bordier.

## Desserts

- La profiterole.* 15€  
*Tartelette caramel beurre salé, diplomate.* 13€  
*Fraises fromage blanc, verveine.* 13€  
*Le cheesecake citron.* 12€

*Le menu de Raymond*  
*En trois services, fromages et desserts.* 80€