



Menu de Noël

les 23, 24 et 25 décembre
120€ par personne (hors boissons)

AMUSE-BOUCHE

Tartelette de truite fumée des Pyrénées, fromage frais et potimarron rôti

ENTRÉES

Le foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, fondant au miel et dattes, chutney de coing et sorbet pruneau

&

Gourmandine de Saint-Jacques, sa royale de homard, crème mousseuse végétale, extrait de carapace

Pause rafraîchissante à l'hibiscus

PLATS PRINCIPAUX

Médaille de lotte légèrement fumée, crémeux safrané et chartreuse de légumes d'antan

&


Petite marmite de canette, moelleux de choux et parfum de curcuma, mousseline de potimarron et jus diamant noir

FROMAGE

Brie de Meaux truffé, confiture de cerise noire au piment d'Espelette

DESSERT

La bûche Belfry framboise amande et chocolat dentelle





Christmas Menu

on December 23, 24 and 25
120€ per person (excluding drinks)

APPETIZER

Smoked Pyrenean trout tartlet, fresh cheese, and roasted onion squash

STARTERS

Semi-cooked duck foie gras with Sauternes wine, honey and date fondant, quince chutney, and prune sorbet

&

Scallop gourmandine with lobster royale, creamy vegetable mousse, and shell extract

Refreshing hibiscus pause

MAIN COURSES

Slightly smoked monkfish medallion, saffron cream, and heirloom vegetable chartreuse

&


Small casserole of duck, cabbage soufflé with turmeric fragrance, onion squash mousseline, and black diamond jus

CHEESE

Truffled Brie de Meaux, black cherry jam with Espelette pepper

DESSERT

Belfry Yule log with raspberry, almond, and lace chocolate





Menú de Navidad

el 23, 24 y 25 de diciembre
120€ por persona (excluyendo bebidas)

APERITIVO

Tartaleta de trucha ahumada de los Pirineos, queso fresco y calabaza asada

ENTRANTES

Foie gras de pato semi-cocido con vino Sauternes, fondant de miel y dátiles, chutney de membrillo y sorbete de ciruela

&

Gourmandine de vieiras con royale de langosta, crema espumosa vegetal y extracto de caparazón

Pausa refrescante de hibisco

PLATOS PRINCIPALES

Medallón de rape ligeramente ahumado, crema de azafrán y chartreuse de verduras antiguas

&

Pequeña cazuela de pato, soufflé de col con aroma de cúrcuma, mousseline de potimarrón y jugo de diamante negro

QUESO

Brie de Meaux trufado, mermelada de cereza negra con pimienta de Espelette

POSTRE

Tronco de Navidad Belfry con frambuesa, almendra y chocolate encaje

