

La Carte

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

- 🍃 *Marbré de poireaux aux algues nori avec sa crème acidulée et salade de chou pak chow, vinaigrette sésame..... 19€*
- *Tortellinis de queue de bœuf braisée et sa sauce sauge, olives et parmesan..... 21€*
- *Dôme de sucrine aux poulpes, gambas, câpres et émincé de courgettes marinées au citron vert..... 23€*
- *Foie gras poêlé et sa tatin, duo de betteraves avec son jus de volaille..... 24€*

LES PLATS

- 🍃 *Lentilles corail aux épices mijotées dans du lait de coco, riz pilaf à la citronnelle, salade de tomates à la coriandre..... 20€*
- *Emincé de pluma "Duroc de Batallé" façon teriyaki, wok de légumes aux shitakés..... 28€*
- *Queue de lotte saisie aux cinq épices, fettuccine de légumes, asperges rôties, vinaigrette au citrus et pomme verte..... 32€*
- *Filet de bœuf sauce à la moelle, pommes fondantes et coulis de petits pois à la française.... 36€*
- *Découpe de sole à la normande et son riz pilaf..... 45€*

LE FROMAGE

- *Chariot de fromages..... 12€*

LES DESSERTS

- *Profiteroles craquelin à la noisette, glace nougatine de cacahuètes et sa sauce chocolat..... 12€*
- *Assortiment de sorbets..... 12€*
- *Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€*
- *La cloche du Belfry autour du chocolat et de la griotte..... 15€*

MENU ENFANT

- *Assiette de charcuterie | Pavé de bœuf, gratin dauphinois | Boule de glace..... 19€*



By Ligne St Barth

🍃 = Plats végétariens

La Carte

Chef Lionel Gomez

MENU DÉGUSTATION

65 €

LES ENTRÉES

Dôme de sucrine aux poulpes, gambas, câpres et émincé de courgettes marinées au citron vert

&

Foie gras poêlé et sa tatin, duo de betteraves avec son jus de volaille

LES PLATS

Queue de lotte saisie aux cinq épices, fettuccine de légumes, asperges rôties, vinaigrette au citrus et pomme verte

&

Filet de bœuf sauce à la moelle, pommes fondantes et coulis de petits pois à la française

LE DESSERT

Profiteroles craquelin à la noisette, glace nougatine de cacahuètes et sa sauce chocolat

ou

Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux



By Ligne St Barth

The Menu

Chef Lionel Gomez

STARTERS

- 🍃 *Leek and nori seaweed marble with sour cream and pak chow cabbage salad, sesame vinaigrette.....* 19€
- *Braised oxtail tortellini with sage, olive and parmesan sauce.....* 21€
- *Dome of sucrine with octopus, gambas, capers and zucchini slices marinated in lime.....* 23€
- *Pan-fried foie gras with its tatin, beet duo and poultry jus.....* 24€

MAIN COURSES

- 🍃 *Spiced coral lentils simmered in coconut milk, rice pilaf with lemongrass and tomato salad with coriander.....* 20€
- *Sliced "Duroc de Batallé" pluma in teriyaki style, vegetable wok with shitakes.....* 28€
- *Seared monkfish tail with five spices, vegetable fettuccine, roasted asparagus, citrus and apple vinaigrette.....* 32€
- *Fillet of beef with marrow sauce, soft potatoes and French pea coulis.....* 36€
- *Normandy-style sole with rice pilaf.....* 45€

CHEESE

- *Cheese cart.....* 12€

DESSERTS

- *Profiteroles with hazelnut craquelin, peanut nougatine ice cream and chocolate sauce.....* 12€
- *Assortment of sorbets.....* 12€
- *Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream.....* 14€
- *The Belfry bell starring chocolate and Morello cherries.....* 15€

CHILDREN'S MENU

- *Plate of charcuterie | Beef steak, potato gratin | Ice cream scoop.....* 19€



By Ligne St Barth

🍃 = Vegetarian dishes

The Menu

Chef Lionel Gomez

DEGUSTATION MENU

65 €

STARTERS

*Dome of sucrine with octopus, gambas, capers and
zucchini slices marinated in lime*

&

Pan-fried foie gras with its tatin, beet duo and poultry jus

MAIN COURSES

*Seared monkfish tail with five spices, vegetable fettuccine,
roasted asparagus, citrus and apple vinaigrette*

&

*Fillet of beef with marrow sauce, soft potatoes and
French pea coulis*

DESSERT

*Profiteroles with hazelnut craquelin, peanut nougatine ice cream and
chocolate sauce*

or

Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream



By Ligne St Barth

El Menú

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

- 🍷 *Puerros marmoleados con alga nori, crema agria y ensalada de col pak chow, vinagreta de sésamo.....* 19€
- *Tortellini de rabo de toro estofado con salsa de salvia, aceitunas y parmesano.....* 21€
- *Cúpula de sucrina con pulpo, gambas, alcaparras y rodajas de calabacín marinadas con lima.....* 23€
- *Foie gras a la sartén con su tatin, dúo de remolacha y jugo de ave.....* 24€

PLATOS PRINCIPALES

- 🍷 *Lentejas coral especiadas cocidas en leche de coco, arroz pilaf con hierba limón, ensalada de tomate con cilantro.....* 20€
- *Lonchas de pluma "Duroc de Batallé" al estilo teriyaki, wok de verduras con shitakés.....* 28€
- *Cola de rape salteada con cinco especias, fettuccine de verduras, espárragos asados, vinagreta de cítricos y manzana verde.....* 32€
- *Solomillo de ternera con salsa de tuétano, patatas y coulis francés de guisantes.....* 36€
- *Lenguado a la normanda con arroz pilaf.....* 45€

QUESO

- *Carrito de quesos.....* 12€

POSTRES

- *Profiteroles con craquelin de avellana, helado de nougatine de cacahuete y salsa de chocolate.....* 12€
- *Surtido de sorbetes.....* 12€
- *Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas.....* 14€
- *Campana del Belfry con chocolate y guindas.....* 15€

MENÚ INFANTIL

- *Plato de embutidos | Bistec de ternera, patatas gratinadas | Bola de helado.....* 19€



By Ligne St Barth

🍷 = Platos vegetarianos

El Menú

Chef Lionel Gomez

MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

ENTRANTES

Cúpula de sucrina con pulpo, gambas, alcaparras y rodajas de calabacín marinadas con lima

&

Foie gras a la sartén con su tatin, dúo de remolacha y jugo de ave

PLATOS PRINCIPALES

Cola de rape salteada con cinco especias, fettuccine de verduras, espárragos asados, vinagreta de cítricos y manzana verde

&

Solomillo de ternera con salsa de tuétano, patatas y coulis francés de guisantes

POSTRE

Profiteroles con craquelin de avellana, helado de nougatine de cacahuete y salsa de chocolate

o

Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas



By Ligne St Barth