

Dîner du 2 juillet

Château de Bellevue

Les entrées

Salade de tomates cerises & fraises, crème onctueuse de burrata,
pesto d'estragon

Cherry tomato & strawberry salad, creamy burrata cream, tarragon pesto

Ceviche de bar au lait de coco et gingembre, focaccia toastée

Sea bass ceviche with coconut milk and ginger, toasted focaccia

Asperges vertes et blanches, œufs mimosa et fleur de câpres

Green and white asparagus, deviled eggs and caper blossoms

Les plats

Cromesquis de houmous de pois chiche, légumes façon thaï

Chickpea hummus croquettes, Thai vegetables

Poulpe croustillant et son risotto vert, tuile de parmesan

Crispy octopus with green risotto, parmesan tuile

Vitello tonato et sa salade fraîcheur de fenouil et herbes

Vitello tonato with fresh fennel and herb salad

Les desserts

Cookie chocolat noisette et pécan

Chocolate hazelnut and pecan cookie

Omelette norvégienne façon tarte au citron

Norwegian omelette lemon pie style

Reglette de mangue marinée au poivre de Sichuan

Mango ruler marinated in Sichuan pepper