

Dîner du 04 février 2026

Château de Bellevue

Les entrées

Carpaccio de bar au lait de coco et œuf de truite

Sea bass carpaccio with coconut milk and trout roe

Crème de choux-fleurs et brisure de châtaigne

Cauliflower cream and chestnut chips

Dadinhos et salade de pousse d'épinards, vinaigrette
condimentée au jus d'orange

Pumpkin velouté, golden croutons and chestnut chips

Les plats

Pastilla d'agneau aux noix de cajou, boulgour aux épices et
dattes de medjoul

Lamb pastilla with cashew nuts, bulgur with spices and medjool dates

Saint-Jacques snackée au romarin, confit de choux rouge et
sauce noily prat

Seared scallops with rosemary, red cabbage confit and noily prat sauce

Fregola sarda au parmesan et butternut confit

Fregola sarda with parmesan and candied butternut squash

Les desserts

Cookie chocolat et noisette à partager

Giant cookie to share

Omelette norvégienne revisitée au citron

Norwegian Lemon Omelette

Carpaccio de mangue à la vanille

Mango carpaccio with Sichuan berries