

Dîner du 18 mars 2026

Château de Bellevue

Les entrées

Dadinho & julienne de courgettes vertes

Dadinho & julienned green zucchini

Asperges vertes & blanches, condiment mimosa & croutons dorés

Green & white asparagus, mimosa condiment & golden croutons

Tataki de saumon, grenade & pistou à la coriandre

Salmon, pomegranate & pesto tataki with coriander

Les plats

Vittello de veau & câpres à queue

Veal Vittello & Capers

Nage de gambas & St-Jacques aux légumes de printemps

Nage of prawns and scallops with spring vegetables

Dahl de lentilles corail & lait de coco

Red lentil dahl & coconut milk

Les desserts

Pavlova en trois services

Pavlova in three courses

Cookies au chocolat

Chocolate Cookies

Ananas parfumé au poivre de sechuan

Pineapple flavoured with sechuan pepper