



Menus fin d'année ***Groupes et entreprises***

Du 7 au 22 décembre 2021, midi et soir sur réservation
Pour groupes à partir de 10 personnes

Formules proposées:

Menu 2 plats : 37€

Menu 3 plats : 45€

Menu 4 plats : 58€

Menu 5 plats : 68€

**Le choix des plats doit être validé
au plus tard 5 jours avant la date**

Formules boissons:

- Apéritif type kir, pastis, verre de vin + olives : 5€/pers
 - 1 verre de vin IGP Alpilles, eau, café : 7 €/pers
 - 2 verres de vin IGP Alpilles, eau, café : 12 €/pers
- ou vins à la bouteille de notre carte de vins

Hôtel Belesso – Restaurant le Belvédère

34 Avenue des Baux, 13990 FONTVIEILLE

Tel : 04.90.18.31.40 - contact@hotelbelesso.fr - www.hotelbelesso.fr



HOTEL BELESSO
★ ★ ★
RESTAURANT BELVEDERE

Entrées :

- Tataki de thon rouge de Méditerranée, crème de noisette, vinaigrette sésame
- Maquereau mi-cuit, vinaigrette d'agrumes, gingembre confit
- Velouté de topinambours à la vanille, foie gras poêlé, cacao
- Tarte aux légumes d'hiver
- Foie gras poêlé figue-orange (+5€)

Plats :

- Agneau des Alpilles confit, condiment jaune d'œuf et garniture
- Filet de bœuf Rossini, sauce à la truffe, panais (+15€)
- Cabillaud rôti, purée de patate douce, sauce vierge de coques
- Homard grillé, sauce crustacés, artichaut, purée de céleri-rave (+10€)
- Filet de canard rôti, sauce à l'orange, purée de poire-panais

Desserts :

- Assiette de fromages affinés par Josiane Déal, MOF
- Moelleux au chocolat, fruits rouges, chantilly à la vanille
- Petits choux à la noisette, crème au citron et au café
- Poire pochée, crème de chèvre, baba au rhum
- Crème de patate douce et marron, biscuit d'amandes et noix

Hôtel Belesso – Restaurant le Belvédère

34 Avenue des Baux, 13990 FONTVIEILLE

Tel : 04.90.18.31.40 - contact@hotelbelesso.fr - www.hotelbelesso.fr