

LE BELROSE

Jimmy COUTEL

Entrées/ Starters

Caviar Oscière / Oscière Caviar 49 €

Artichauts poivrade à la provençale, lamelles de caviar déshydrater, épinards à la flamme, pulpe d'artichaut.

Artichokes with Provençal pepper sauce, dehydrated strips of caviar, flamed spinach, artichoke pulp.

Asperges vertes / Green Asparagus 38 €

Cuites au barbecue, crème d'asperge à la bergamote, citron caviar, condiments croquants, jus mousseux.

Cooked on the barbecue, asparagus cream with bergamot, lemon caviar, crunchy condiments, sparkling juice

Langoustine 70 €

Farcie d'une mousse de crustacé cuisson à la vapeur, petit pois du jardin de Grimaud à la marjolaine, betterave à l'huile, râpé de truffe blanche d'été.

Stuffed with steamed shellfish mousse, garden peas from Grimaud with Marjoram, beetroot in oil, and sliced white summer truffle.

Poissons / Fishes

Homard bleu / Blue Lobster 105 €

Drapé d'ail des ours, fèves aux oignons nouveau, rouille safranée strates de pommes de terre confites et mousseline aux herbes.

Drape with wild garlic, fava beans with spring onions, saffron rouille, layers of confit potatoes and herb mousseline.

Rouget de roche / Red Mullet 52 €

Grillé et légèrement fumé, raviolis d'épinards, asperges blanches au piment d'Espelette, bouillon de roche.

Grilled and slightly smoked, spinach ravioli, white asparagus with Espelette pepper, rock broth.

Viandes / Meats

Veau / Veal 66 €

Mignon enroulé aux morilles, artichauts violets farcis, onctueux de morilles et fine brioche croustillante à la sarriette, jus réduit.

Wrap with morel mushrooms, stuffed purple artichokes, creamy morels and crispy savory brioche, reduced juice.

Agneau de Sisteron / Lamb of Sisteron 72 €

Morceau choisi rôti au barbecue, broccolini et noisettes torréfiées. épaules confites, rouleaux de courgettes et crème à l'ail.

Special cut roasted on the barbecue, broccolini and roasted hazelnuts, confit shoulders, zucchini rolls and garlic cream.

Fromage / Cheese

Sélection de fromages de la maison Ragusa
Cheese selection from Maison Ragusa 28 €

Desserts

Pamplemousse et Orange / Pomelo & Orange 24 €

Fine lamelle d'agrumes pochées, marmelade pamplemousse, mousse fromage blanc, oranges grillés, jus à l'huile d'olive et sorbet mentholé.

Thin slice of poached citrus fruit, grapefruit marmalade, cottage cheese mousse, grilled oranges, olive oil juice and mint sorbet.

Rhubarbe et vanille / Rhubarb & Vanilla 24 €

Pochée dans une infusion vanille, Arlette croquante et crème parfumée, pulpe de fruits confites et sorbet intense.

Poached in a vanilla infusion, crunchy Arlette and flavored cream, candied fruit pulp and intense sorbet.

Chocolat et Morille / Chocolate & Morel 24 €

Croustillant lacté, crémeux chocolat noir et gel cacao, grués caramélisés, crème glacé morille et noisette.

Crispy milky treat, creamy dark chocolate and cocoa gel, caramelized chocolate grits, morel and hazelnut ice cream.

Nos viandes sont d'origine française
Prix net TTC en euros, taxes - service compris

Our meat are all from France
Net price in euros, tax and service included