



LA BELLE ÉTOILE
RESTAURANT

Carte

PRINTEMPS 2026

UNE ATMOSPHÈRE, UN ENVIRONNEMENT, UNE PHILOSOPHIE



Entrées

ARTICHAUTS PRINTANIER	14
artichauts poivrade frits, fèves fraîches, stracciatella maison huile de pistache & sauce gremolata aux anchois	
🌿 option végétarienne possible	
TATAKI DE VEAU	16
mignon de veau en basse température, sauce gribiche aux huîtres & à la fleur d'ail, chips d'orties - <i>La Régala</i> (79)	
ASPERGES VERTES	18
asperges cuites en vapeur, pesto d'ail des ours, haddock fumé sauce jaune d'œuf, citron confit au sel & salade de pissenlit à l'huile de noisette - <i>Les Feuilles du Figuier</i> (79)	
🌿 option végétarienne possible 16	

Plats

CAROTTES & TRUITE	24
carottes multicolores rôties & fumées maison, sabayon carotte/curcuma salade de pickles de carotte à l'orange & sashimi de truite mi-cuite au cumin, œufs de truite - <i>Ferme de la Truite Fleurie</i> (79)	
🌿 option végétarienne possible 20	
NAVARIN D'AGNEAU	26
gyozas d'agneau, blettes & petits pois au beurre demi-sel oignons nouveaux & cébettes caramélisés au gingembre raisins & pignons de pin, jus de cuisson à l'ail vert	
LOTTE & MORILLES	30
lotte nacrée, morilles farcies à la mousseline de volaille galette de pommes de terre croustillante à l'estragon sauce suprême citronnée	
BOEUF	32
pavé de rumsteck de Jersiaise rôti - <i>Ferme des Belle Robes</i> (79) pommes de terre de l'île de Ré en robe des champs chapelure persillée, crème ciboulette, jus de viande réduit	

Desserts



LES FROMAGES

12

sélection de sept fromages du marché des Halles de Niort
condiment du moment - *L'Instant Fromage* (79)

FRAISE, FAISSELLE & PISTACHE

11

fraises rôties au balsamique, espuma de faisselle de chèvre
crumble pistache, mélisse du jardin & sorbet fraise

CHOCOLAT & BANANE

12

sphère chocolat au lait, mousse banane/toffee à la cardamome noire
banane rôtie au Rum, rose des sables & sauce caramel au miso

RHUBARBE

13

rhubarbe confite & meringue fleurs de lavande/baies de Tasmanie
chips de rhubarbe, & gel rhubarbe/violette, sablé breton
crème fraîche fouettée - *Laiterie de Pamplie* (79)

Menu Carte

ARTICHAUTS PRINTANIER

ou

TATAKI DE VEAU

CAROTTES & TRUITE

ou

NAVARIN D'AGNEAU

FRAISE, FAISSELLE & PISTACHE

ou

CHOCOLAT & BANANE

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 34
(UNIQUEMENT EN SEMAINE)

ENTREE/PLAT/DESSERT - 42
MENU + ACCORD METS & VINS - 63

Menu Dégustation

ASPERGES VERTES

LOTTE & MORILLES

BOEUF JERSIAIS

RHUBARBE

PORTION DÉGUSTATION - 58
MENU + ACCORD METS & VINS - 86

ACCORD VERRE DE VIN - 7 || SUPPLÉMENT FROMAGE - 7
MENU ENFANT DISPONIBLE BOISSON / PLAT / DESSERT - 16
PRIX EN EUROS TTC