



Menu de Fêtes

2025



Menu de Fêtes

24 DÉCEMBRE & 31 DÉCEMBRE - À EMPORTER
25 DÉCEMBRE & 1ER JANVIER - AU RESTAURANT

AMUSES BOUCHE

*toast de pressé de paleron de bœuf & foie gras
truite rolls, bardes de St-Jacques compotées au vin blanc*



MISE EN BOUCHE

bouillon dashi & bonite, perles de tapioca



FOIE GRAS DE CANARD

*mi-cuit, crumble de pain brûlé, chutney d'oranges amères
& épicés, brioche maison moelleuse aux raisins*

ou

SAINT-JACQUES EN COQUILLES

sauce ponzu maison, crème de choux fleurs & sommités, œufs de truite



LOTTE NACRÉE

*lard di Colonatta, risotto Arborio à la cardamome noire & graines de
courges torréfiées, tagliatelles de butternut & beurre blanc*

ou

PORCHETTA

*croustifondante de cochon de lait aux morilles
crème de topinambours & frits, truffe noire melanosporum
jus de viande*



SPHÈRE AGRUMES

*comme un mystère glacé, insert citron meringué au combava
& amandes au citron noir*

ou

FINGER CHOCOLAT

*sarrasin/noisette, biscuit chocolat, crémeux praliné
caramel à la fleur de sel de l'île de Ré*

65€ TTC



Menu Petit Lutin

24 DÉCEMBRE & 31 DÉCEMBRE - À EMPORTER
25 DÉCEMBRE & 1ER JANVIER - AU RESTAURANT

NAVETTE BRIOCHÉE

au foie gras de canard & condiment cersie



PINTADE FERMIÈRE

*en ballotine & pommes noisettes maison
croustifondante*



FUDGE CAKE

gâteau au chocolat



25€TTC



Réservations

EN LIGNE

www.la-belle-etoile.fr



PAR TÉLÉPHONE

05 49 73 31 29

INFORMATION IMPORTANTE

*la validation de votre réservation
sera effective seulement après le dépôt d'arrhes*

MENU DE FÊTES

20€ /PERSONNE

LA BELLE ETOILE

115 quai Maurice Métayer 79000 Niort