LA BELLE ETOILE

RESTAURANT

MENU DE FÊTES

2026

MENU DE FÊTES

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

AMUSE-BOUCHES

Blinis de truite fumée, crème montée au citron noir, œufs de truite & aneth
Tartelette oignon doux confit, crème de parmesan & noix torréfiées
Bille de canard aux fruits secs, chapelure de pain d'épices

MISE EN BOUCHE

Huîtres / lard di Colonnata / perles de Timut

FOIE GRAS DE CANARD

mi-cuit, chutney kaki/gingembre
kaki confit & brioche maison à la baie des canneliers

ou

SAINT-JACQUES

snackées au beurre noisette panais/tonka
câpres croustillantes & citron confit

SANDRE

nacré, purée de céleri-rave & millefeuille rôti de céleri au beurre noisette
poudre de morilles, beurre blanc au vin jaune & morilles

ou

VEAU

farci aux champignons & châtaignes, crème de pommes de terre
éclat de châtaignes grillées, jus de veau corsé à l'ail noir

MONT-BLANC

meringue française, biscuit marron, crémeux vanille & vermicelles de marron
éclats de grué de cacao fumés & marron glacé

ou

EXOTIQUE

ananas rôti au beurre & miel, crémeux coco, caramel d'ananas
au rhum ambré & crumble de pain d'épices, tuile coco/galanga

65€ TTC

prix nets, taxes et service compris

MENU PETIT LUTIN

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

NAVETTES BRIOCHÉES
foie gras de canard & condiment cerise
truite & cream cheese

MÉDAILLON DE MIGNON DE COCHON
pressée de patates douces & ketchup de betteraves

BISCUIT ROULÉ DE NOËL
chocolat lacté, noisettes & caramel au beurre salé



25€TTC

prix nets, taxes et service compris

RÉSERVATION

EN LIGNE

www.la-belle-etoile.fr

PAR TÉLÉPHONE

05 49 73 31 29

INFORMATION IMPORTANTE

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

MENU DE FÊTES

20€ /PERSONNE

RETRAIT DES COMMANDES À EMPORTER

le 24 décembre de 10h à 13h
le 31 décembre de 16h à 19h

LA BELLE ETOILE

115 quai Maurice Métayer 79000 Niort

LA BELLE ETOILE
RESTAURANT

MENU SAINT-SYLVESTRE

2026

MENU SAINT-SYLVESTRE

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHES

Blinis de truite fumée, crème montée au citron noir, œufs de truite & aneth
Tartelette oignon doux confit, crème de parmesan & noix torréfiées
Bille de canard aux fruits secs, chapelure de pain d'épices

LANGOUSTINE

aux sept sésames & bisque au cognac

FOIE GRAS DE CANARD

mi-cuit, chutney kaki/gingembre
kaki confit & brioche maison à la baie des canneliers

SAINT-JACQUES

courge spaghetti & noisettes
beurre blanc au vin jaune & morilles

VOLAILLE FERMIÈRE

tourte pommes de terre, jus corsé
truffe noire (Tuber melanosporum) de C.Lacroix

FROMAGE

brie de Meaux aux fruits secs & coing
praliné de miel de châtaignier de La Mieillerie de Surimeau

SPHÈRE CHOCOLAT/COCO

sphère chocolat noir, insert & croustillant coco
mousse chocolat blanc

105€ TTC - hors boissons

160€ TTC boissons incluses
(apéritif / accords mets & vins / boissons chaudes)

RÉSERVATION

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 ST SYLVESTRE

40€ / PERSONNE

LA BELLE ETOILE

115 quai Maurice Métayer 79000 Niort