



## Proposition de Menus

---

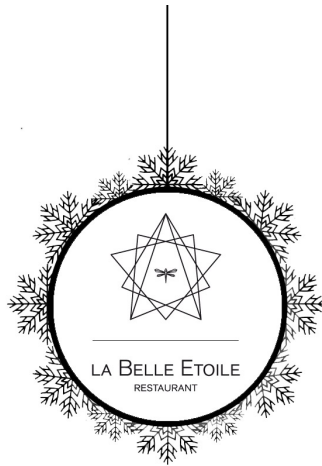


### ***UNE ATMOSPHERE / UN ENVIRONNEMENT / UNE PHILOSOPHIE***

Nous vous accueillons sur les bords de la Sèvre Niortaise  
à 5 min du centre ville dans un cadre atypique  
avec une vue privilégiée sur la nature propice à la quiétude...



115 Quai Maurice Métayer 79000 NIORT Tel 05.49.73.31.29  
[www.la-belle-etoile.fr](http://www.la-belle-etoile.fr) / [info@la-belle-etoile.fr](mailto:info@la-belle-etoile.fr)



## Menu 1

### Mise en Bouche

---

**Carpaccio de saumon fumé**  
chutney de betteraves & raifort  
crumpets servis tiède

---

**Joue de porc confite à la marmelade d'oignons**  
carottes glacées à l'orange  
pommes Grenailles & écume de café

---

**Comme une bûche chocolat /vanille**  
Insert au caramel beurre salé  
glace carambar

35 € TTC

(hors boisson)

*N'hésitez pas à nous signaler toutes intolérances ou allergies alimentaires*



## Menu 2

### Mise en Bouche

---

**Foie Gras de canard des Landes**  
cœur de ris de veau, chutney de datte  
brioche marbrée cacao

---

**Tournedos de chapon au beurre de sauge**  
pont neuf de champignons & polenta au parmesan  
jus brun réduit

---

**Entremet mangue / litchi**  
dacquoise pistache  
sorbet ananas fumé

**40 € TTC**

(hors boisson)

*N'hésitez pas à nous signaler toutes intolérances ou allergies alimentaires*



## *Menu 3*

### **Mise en Bouche**

---

#### **Raviole de Langoustines**

bouillon de thé à l'Angélique  
tuile dentelle & douceur de céleri

---

#### **Filet de bar à l'unilatéral**

mousseline de vitelotte & mini légumes glacés  
beurre de foin

---

### **Le Chocolat**

déclinaison de textures Valhrona

**45 € TTC**

(hors boisson)

*N'hésitez pas à nous signaler toutes intolérances ou allergies alimentaires*



## Les Boissons

### L'Apéritif & amuse-bouches

Option 1      **The Maxologist** - Cocktail Maison (Création de Maxime)      Forfait 10 €/pers  
(Base : 20 cl par pers)

Option 2      **Vouvray Naturel " Vignoble Alain Robert "**      Forfait 8 €/pers  
(Base : 1 Bouteille pour 4 pers)

Option 3      **Vouvray Naturel " Vignoble Alain Robert "**      32 € / bouteille

→ Apéritif servi avec 2 amuse-bouches / pers - Possibilité de rajouter des pièces : 1.40 € la pièce

### Les Vins du dîner

Option 1      **Les p'tits Canons +**      Forfait 10 €/pers  
Sélection de Maxime selon menu choisi  
sur la base de consommation suivante :  
entrée : 1 bouteille pour 5 pers // Plat & fromage : 1 bouteille pour 4 pers

Option 2      **Les p'tits Canons ++**      Forfait 15 €/pers  
Sélection de Maxime selon menu choisi  
sur la base de consommation suivante :  
entrée : 1 bouteille pour 5 pers // Plat & fromage : 1 bouteille pour 4 pers

Option 3      **A la bouteille**  
à partir de 26 € / la bouteille – Suggestion de Maxime selon menu choisi

### Les Softs

à Discretion      sur le repas      Forfait 5 €/pers  
Eaux minérales Plate et Gazeuse / Café ou thé



### **Nos conditions Générales de Vente**

Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos préparations sont réalisées dans notre cuisine.

Etant donné que nous travaillons des produits frais nous vous demandons  
**que le choix du plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.**

### **Facturation**

nous prendrons en compte le nombre de couverts confirmé  
48 heures à l'avance.

### **Règlement**

sur place à la fin de la prestation

*ou*

selon accord écrit au préalable :

Acompte de 30% du montant du devis à la réservation,  
puis facture envoyée avec règlement à réception de facture