

## LE BELVEDERE

LE RESTAURANT DU BELVEDERE  
VOUS PROPOSE UNE CUISINE  
AUTHENTIQUE ESSENTIELLEMENT  
A BASE DE PRODUITS LOCAUX

NOTRE ENVIE EST D'ALLIER  
PRODUITS DU TERROIR ET  
SAVEURS VENUES D'AILLEURS  
AUSSI BIEN EN CUISINE QUE  
SUR LA CARTE DES VINS

UN METISSAGE LIE A L'ESPRIT  
DU LIEU CONCRETISE DANS VOS  
ASSIETTES

LA CHASSE

## ENTREES

SALADINE MESCLUN ET JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS  
enrichie d'œufs de caille au vinaigre de framboise et d'un  
gravlax de saumon  
15.-

CARPACCIO DE CERF D'AUTRICHE  
flirtant avec une vinaigrette au vin cuit et un mesclun  
d'herbes fraîches  
16.-

## PLATS

MÉDAILLON DE CHEVREUIL D'AUTRICHE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE  
paré(e)d'un jus de gibier adouci aux coings  
38.-

SELLE DE CHEVREUIL D'AUTRICHE (POUR DEUX PERSONNES)  
paré(e)d'un jus de gibier adouci aux coings  
45.- (p. pers.)

SUPRÊME DE FAISAN POÊLE  
rameuté d'un jus de volaille aux myrtilles  
38.-

*Tous les plats sont accompagnés de : poire a botzi, choux  
rouge braisé, filet aux coings grillée, légumes comme on sait  
bien les faire, spätzli maison*

LA CUEILLETTE

## ENTREES

TERRINE DE CHAMPIGNONS DE LA REGION AUX NOIX ET PISTACHES  
hardée d'une salade mesclun et d'un confit d'oignons rouges  
15.-

VELOUTÉ DE POTIRON AUX MARRONS GLACÉS  
escorté d'huile de noix et brisures de pain d'épices  
16.-

## PLATS

RISOTTO AUX BOLETS ET TOPINAMBOURS  
traqués par un beurre maison aux bourgeons de sapin  
28.-

ORGIE FORESTIÈRE  
composée de champignons, baies des bois, légumes de saison  
et son coulis  
28.-

## DESSERTS & FROMAGES

### FONDANT CHOCOLAT

coeur coulant passion,  
coulis framboise et glace vanille

12.-

### TARTE AMANDINE AUX COINGS

glace cassis

11.-

### CREME MASCARPONE A LA MOUTARDE DE BENICHON

poire à botzi poché et crumble

12.-

### FROMAGES

de la région, sur assiette

11.-