ALT. 259m

BELLEVUE

Rendez-vous en terres voisines

QUAND LA CHAMPAGNE RENCONTRE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Le Bellevue vous invite à découvrir une rencontre entre deux terroirs d'exception,
à travers les cuvées de Nicolas Maillart en Champagne et les vins de Bernard Baudry à Chinon.

Un menu où chaque accord entre mets, vins et poivres révèle toute la richesse
et la singularité de ces terroirs.

ŒUF MAYONNAISE

aux œufs de truite de Banka
crémeux de cresson à l'huile de noisette

Chinon Blanc « La Croix Boissée » 2025 – Bernard Baudry
Poivre noir Mondolkiri, Cambodge

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES

poêlée de champignons - polenta taragna

Champagne « Les Ronsures Chardonnay » Grand Cru Bouzy 2020 – Nicolas Maillart
Poivre rouge des Bolovens, Laos

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD

Champagne « Les Ronsures Pinot Noir » Grand Cru Bouzy 2020 – Nicolas Maillart
Poivre noir des Bolovens, Laos

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

biscuit au cœur coulant - siphon lacté
glace à la vanille de Madagascar

Chinon Rouge « Le Clos Guillot » 2020 – Bernard Baudry
Poivre noir de Madagascar

Menu avec accord mets et vins proposé au tarif de 132€ par personne