

Les Décades Gastronomiques 2019 ...



Du jeudi 17 octobre au dimanche 1er décembre 2019

LE BELVEDERE
VOUS PRESENTE
LES XXVI^{EMES} DECADES

3 Grands Chefs
Les Séjours Gourmands
Le Belvédère
....& VOUS

Hôtel Belvédère**** - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio

@ : info@hbcorsica.com - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : www.hbcorsica.com

NOS CHEFS INVITES POUR LES XXVI^{EMES} DECADES GASTRONOMIQUES



1^{ère} Décade

Du jeudi 17 octobre au mercredi 30 octobre*

Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées / Haute Garonne (31)

Pierre Lambinon

1* étoile au Guide Michelin

Restaurant "Le Py-r", Toulouse, Haute Garonne

2^{ème} Décade

Du jeudi 31 octobre au jeudi 21 novembre*

Ile de France / Paris (75)

Pierre Sang Boyer

Restaurant "Signature" à Paris

3^{ème} Décade

Du vendredi 22 novembre au dimanche 1^{er} décembre*

Sud-Ouest / Gers (32)

Bernard Bach

2** étoiles au Guide Michelin

Restaurant "Le Puits Saint Jacques" à Pujaudran

* La décade commence toujours un service du soir
et se termine le service du midi sauf pour la dernière, dimanche soir
fermeture hebdomadaire du restaurant le lundi, mardi et mercredi midi.

Hôtel Belvédère** - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : info@hbcorsica.com - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : www.hbcorsica.com

Du jeudi 17 octobre au mercredi 30 octobre

Restaurant le "Py-r", Toulouse, Haute Garonne



Le Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées de Pierre Lambinon



Né le 31 Mai 1986, il a grandi autour de la vraie et bonne cuisine. Il n'aime pas beaucoup l'école jusqu'à son entrée au lycée hôtelier où c'est la révélation. Il a effectué de nombreux stages et eu plusieurs expériences professionnelles:
Bretagne – La Côte – Pierre et Laetitia Michaud
Monaco – Le Méridien Beach Plaza
Monaco – Chez Alain Ducasse au Louis XV
Londres – Chez Alain Ducasse au Dorchester
Rouffiac-Tolosan – O Saveurs Daniel Gonzalez
Marseille – Chez Gérard Passédat au Petit Nice
Ouverture le 4 Novembre 2009 du restaurant le "Py-r" à Toulouse.
Obtention du Prix Lucien Vannel, organisé par la Mairie de Toulouse.
1er prix de la Gastronomie – Lauréat 2011
Il élabore une cuisine instinctive, créative, originale, et personnelle avec un mélange de saveurs et textures remarquables.
Obtention de l'étoile Michelin depuis 2016. En septembre 2018, il ouvre une deuxième adresse à Toulouse: le Nino.
Dans la continuité, cette adresse complémentaire propose une atmosphère plus décontractée avec une carte abordable et en continuel mouvement.

Menu du Chef Pierre Lambinon

130 euros (hors boissons)

Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Feuilletés & Mises en bouche

Cèpes-butternut

Langoustine, infusion roche. Feuille courgette-Kalamata

Merlu de ligne, Paimpol, poireau. Pain brûlé

Foie gras, pomme-noix. Pâte tamarin

Volaille du Gers, polenta-aubergine.

Grand dessert

Hôtel Belvédère** – Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : info@hbcorsica.com - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : www.hbcorsica.com

Du jeudi 31 octobre au jeudi 14 novembre

Le Restaurant "Signature" à Paris



L'Ile de France de Pierre Sang Boyer



Pierre Sang Boyer, né le 8 janvier 1980, est un [chef cuisinier français](#), d'origine [coréenne](#). Il s'intéresse à la vie de son village auvergnat dès sa plus tendre adolescence. Ses plus belles expériences, il les a vécues chez les commerçants voisins entre découverte et amusement. Il pétrit, pare, barde et cisèle chez ces artistes du terroir. Ainsi ses goûts se dessinent petit à petit et son palais se forge. Fasciné par ces exaltantes aventures et inspiré par les valeurs de partage que ses parents lui ont inculquées, il s'engage dans la cuisine en faisant ses armes auprès des plus grands chefs, en France et en Grande Bretagne.

En 2011, Pierre Sang est finaliste de l'émission Top Chef, révélatrice de talents. Son aura et son instinct, combinés à son indéniable passion font de lui un jeune chef respecté et empreint de liberté. Il ouvre ainsi son premier restaurant « Pierre Sang in Oberkampf » en 2012 puis le second « Pierre Sang on Gambey » en 2014 et enfin en 2017, son troisième restaurant « Pierre Sang Signature ». Tous 3 sont situés à Paris.

Menu du Chef Pierre Sang Boyer

120 euros (hors boissons)

Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Champagne & Canapés gourmands

*Langoustine, avocat-Roll
Patience*

*Saint-Pierre, espuma hollandaise,
émulsion chorizo, brunoise de fenouil,
tuile encre de seiche*

Bibimbap au foie gras et saint jacques

*Quasi de veau, espuma de topinambour,
girolles, blettes et coppa*

*Chèvre de Corse
miel croquant*

Poire, chocolat & piment

Hôtel Belvédère** - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : info@hbcorsica.com - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : www.hbcorsica.com

Du vendredi 22 novembre au dimanche 1er décembre

Le Restaurant "Le puits Saint Jacques" à Pujaudran



Le Sud Ouest de Bernard Bach



Fils et petit-fils de restaurateurs, Bernard Bach est, peut-on dire, né dans une marmite. Très jeune, il a appris aussi le plaisir de partager, la convivialité, le bonheur de recevoir. Elevé en cuisine, c'est à 13 ans, dans le restaurant familial "L' Âtre ", que Bernard commence à **se passionner pour le mélange des saveurs et des textures, il sait qu'il veut devenir cuisinier.**

Son talent le conduit à Paris dans un restaurant étoilé " Chez les anges ". Une expérience enrichissante mais " l'air pur " lui manque...Soutenu, encouragé et accompagné par son épouse Anne, il commence alors son tour de France, : Cannes, Cahors, Deauville, Strasbourg...**Enfin, en 1995, il s'arrête au restaurant " Le Belvédère " à Porto-Vecchio où il affirmera sa cuisine et son style. C'est là qu'il obtient sa première étoile en tant que Chef deux ans plus tard.**

1999, retour aux sources, le Sud-Ouest...Il reprend avec son épouse Le puits Saint Jacques à Pujaudran et confirme son étoile. En 2008, son exigence, son inventivité sont récompensés par une deuxième étoile au Guide Michelin.

A travers lui, seul deux étoiles du département, le Gers a repris sa place dans l'excellence culinaire et rayonne aujourd'hui de créativité et de gourmandise.

Menu du Chef Bernard BACH

120 euros (hors boissons)

Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Champagne & Canapés gourmands

Pressé de foie gras aux poires caramélisées, miel et pignes de pin

*Panna cotta d'oignons doux,
homard bleu et eau de tomate gélifiée, croustillant soufflé au safran*

*Noix de Saint Jacques poêlées sur une fine purée de butternut,
bouillon de châtaigne émulsionné et noisettes torréfiées*

Volaille en 2 services :

*Blanc cuit moelleux et lard de colonnata,
Macaroni farcis de ses cuisses, bouillon pistaché*

*Vacherin à la violette de Toulouse, rhubarbe et fruits rouges,
mousse yaourt et sorbet piquillos-framboise*

Velours de chocolat noir et cassis

Hôtel Belvédère** - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : info@hbcorsica.com - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : www.hbcorsica.com

Vos Déjeuners d'Affaires...
Offrez la "Tradition du Belvédère"
Accueil, Cadre, Service et notre formule



"Speed Business Lunch"
Une entrée, un plat, un dessert
Prix net 39 euros

**Formule proposée uniquement au déjeuner
du jeudi au dimanche**

**Nous vous proposons également
chaque midi nos suggestions du marché, nos plats "Signature" de la
Brôcherie, notre pêche locale et notre chariot de fromages affinés.
Menu du marché et menu Dégustation sur réservation sauf le
dimanche).**



Les Séjours Décades

Du jeudi 17 octobre au dimanche 1er décembre 2019



**A l'occasion de ses XXVI^{èmes} Décades,
le Belvédère vous invite aux Découvertes Gastronomiques.**

Le Séjour Gourmand

Pour 2 personnes – Taxes de séjour non incluses – Hors boissons

Chambre Classique **390€**

Suite Corsica **450€**

Suite Escapade/Adriana **520€**
Avec jacuzzi privé et chauffé

La nuit avec les petits déjeuners buffet au bord de la mer inclus.

Votre soirée dans notre restaurant gastronomique « le Belvédère » :

- Apéritif gourmand
- Vos menus de la Décade du moment (hors boissons)