



Le Belvédère

HÔTEL & RESTAURANTS



du mercredi 25 octobre au dimanche 3 décembre

Les XXVIII^{èmes} Décades Gastronomiques 2023



3 Grands Chefs - Les Séjours Gourmands

Le Belvédère... et vous

Route de Palombaggia - B.P. 56
20137, Porto Vecchio

Tél : +33 (0)4 95 70 54 13
info@hbcorsica.com



Nos Chef invités pour les
XXVIII^{ièmes} DÉCADES GASTRONOMIQUES

1^{ÈRE} DÉCADE

Du mercredi 25 octobre au vendredi 3 novembre*

Occitanie / Lot (46)

Julien Poisot

1* étoile au Guide Michelin

Restaurant « le Duèze- Château de Mercuès », Mercuès, Lot



2^{ÈME} DÉCADE

Du vendredi 3 novembre au vendredi 17 novembre *

Occitanie / Gers (32)

William Candelon

2* étoiles au Guide Michelin

Restaurant « le Puits Saint Jacques », Pujaudran, Gers



3^{ÈME} DÉCADE

Du vendredi 17 novembre au dimanche 3 décembre *

Provence Alpes Côtes d'Azur / Alpes Maritime (06)

Denis Fetisson

2* étoiles au Guide Michelin

Restaurant « la Place de Mougins », Mougins, Alpes Maritime

*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

Le Belvédère
★★★★



1^{ÈRE} DÉCADE

Du mercredi 25 octobre au vendredi 3 novembre

Le Lot de Julien Poisot

1* étoile au Guide Michelin

Restaurant « le Duèze- Château de Mercuès »,
Mercuès, Lot

Julien Poisot, chef étoilé, s'octroie sa première place de chef à 23 ans à La Manufacture, un restaurant créé pour l'hôtel Le Colbert à Châteauroux. Au regard de son parcours, on peut parler de transmission. En effet, son père, cuisinier à Paris, l'amenait avec lui à Rungis, le mercredi et pendant les vacances. « Assis sur le plan de travail de la cuisine, je regardais l'équipe travailler » Sa famille est à la tête d'une boulangerie en Bourgogne, non loin du restaurant de Bernard Loiseau. Il suit donc tout naturellement sa formation en cuisine. « Mon maître d'apprentissage était Jean-Alain Poitevin, qui officiait alors à l'Hôtel de la Poste, en face de chez Bernard Loiseau. »

Neuf ans plus tard, en 2009, Julien Poisot intègre... le Groupe Bernard Loiseau. Il travaille pendant trois ans chez Tante Louise, l'une des adresses parisiennes du célèbre chef.

Avec la naissance de son premier enfant, le chef décide de repartir en région et rejoint, en tant qu'adjoint, Patrick Bertron, le successeur de Bernard Loiseau, au restaurant La Côte d'Or, à Saulieu.

En 2014, Julien Poisot quitte la Bourgogne pour le Lot et prend le poste de chef au Château de Mercuès. Il y propose une cuisine classique traditionnelle et décroche 2 toques d'emblée, suivies d'une 3e en 2019, puis, en 2020, le trophée Grand de Demain Gault&Millau.

Parmi le chapelet de prix remportés depuis 2002 lors de concours de cuisine, rappelons sa 2e place aux Toques d'Or Internationales en 2006, et celui de chef espoir de l'année par le Chef magazine en 2010. Et c'est en 2017, que la cuisine de Julien Poisot est consacrée avec 1 étoile au Guide Michelin.

Le Belvédère
★★★★



Le Menu du Chef

JULIEN POISOT

Risotto de céleri truffé
et sa sauce suprême

Noix de Saint Jacques
en carpaccio et betteraves rouges cuites sur le sel, marinées au
yuzu ponzu et aux agrumes

Foie gras
servi poêlé, effiloché de cuisses de canard confites, cebette,
raisins étuvés et son jus relevé au verjus

Bar de ligne rôti
sur peau croustillante, pommes de terre fondantes en
gourmandise, pâte de poivron, jus façon bouillabaisse

Artichauts farcis
à la joue de bœuf braisée au malbec et sa sauce façon périgieux

Minestrone de fruits exotiques
et son espuma fruit de la passion

Poire pochée
à la vanille et son biscuit moelleux, crème de marrons et sa glace
chocolat



150 euros (hors boissons)
Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Le Belvédère
★★★★



2^{ÈME} DÉCADE

Du vendredi 3 novembre au vendredi 17 novembre

L'Occitanie de William Candelon

2* étoiles au Guide Michelin

Restaurant "le Puits Saint Jacques",
Pujaudran, Gers

Après 18 ans de collaboration, dont 12 en tant que chef de cuisine en duo avec Bernard Bach, William Candelon a prit les rênes du Puits Saint Jacques depuis 2020, restaurant 2 étoiles Michelin. Issu d'une famille de restaurateurs, le chef sait, dès son plus jeune âge, quel est son avenir. Une évidence pour lui. Une passion. La cuisine.

Armé d'un CAP Cuisine, Traiteur et Pâtisserie, il fait ses premières gammes chez Michel Guérard ou encore chez Alain Ducasse. Il rejoint en 2002 la brigade de son oncle Bernard Bach au Puits Saint Jacques.

Les premières années sont difficiles mais forgent le caractère. Il doit faire ses preuves et cela paie puisqu'en 2008 et l'obtention de la seconde étoile, il devient chef de cuisine du Puits Saint Jacques aux côtés de Bernard Bach. C'est ensemble qu'ils élaborent alors menus, carte et livre de recettes.

Dans le sillon de ce travail, William Candelon propose aujourd'hui une cuisine de saison, alliant tradition et modernité. Il se plaît à revisiter de vieilles recettes remises au goût du jour, en y apportant cette touche de légèreté et d'agrumes qu'on lui connaît si bien désormais. Une véritable signature.

Le Belvédère
★★★★



Le Menu du Chef

WILLIAM CANDELON

Le maquereau

mariné à la vinaigrette Kumquat, houmous de pois chiche et émulsion d'agastache

Transparence d'Huîtres et tartare de Saint Jacques, crème tiède de cresson, huile de citron caviar

L'œuf cuit coulant

sur une duxelles et sabayon de cèpes, foie gras poêlé et anguille fumée, réduction et poivre de sapin

Le bar en croûte d'agrumes,

raviole cèleri bulot à la moutarde d'algue, pomme granny et bouillon infusé à la verveine

La volaille de 100 jours aux épices douces,

cuisse confite et jeune carotte multicolore, jus d'ailerons à l'ail noir et coulis d'amande

Pamplemousse au vin rosé,

mousse d'avocat et sorbet fromage blanc gingembre

Crème Catalane,

caramel à la crème, glace vanille Muscovado



150 euros (hors boissons)

Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Le Belvédère
★★★★



3^{ÈME} DÉCADE

Du vendredi 17 novembre au dimanche 3 décembre

La Côte d'Azur de Denis Fétisson

2* étoiles au Guide Michelin

Restaurant "la Place de Mougins", Mougins, Alpes Maritimes

Denis Fétisson commence sa carrière à quatorze ans dans la boulangerie puis c'est dans le restaurant de son parrain, le chef étoilé Paul Bajade aux Chênes verts à Tourtour, qu'il découvre le monde la cuisine gastronomique et qu'il apprend le métier.

Son apprentissage terminé, il commence sa carrière à La Belle Otero à Cannes avec Francis Chauveau (deux étoiles Michelin) puis au Moulin de Mougins chez Roger Vergé (trois étoiles), au Bateau Ivre à Courchevel avec la famille Jacob (deux étoiles) ainsi qu'à La Bonne Étape chez la famille Gleize (une étoile) où il découvre l'âme et l'esprit des Relais et Châteaux. Il apprend la rigueur et l'organisation à Londres chez Nico Ladenis un trois étoiles sur Park Lane. Il travaille au Maroc, en Norvège et à Mexico au Camino Réal. Il devient le chef de l'hôtel Daniel un Relais et Châteaux parisien où il obtient le Trophée Champagne Jacquart du « Meilleur espoir de la cuisine française » dont Yannick Alléno, chef du Meurice est le parrain. À la suite de cette rencontre c'est le départ pour Courchevel au Cheval Blanc où il décroche aux côtés de Yannick Alléno deux étoiles au Guide Michelin 2010 au bout de deux saisons.

En 2010 à Mougins, il rénove avec sa femme Muriel l'ancien restaurant de Jean-Marie Bigard le Feu Follet qu'il rebaptise La Place de Mougins. En mai 2011, il redonne vie à l'ancien fief de Roger Vergé, L'Amandier totalement rénové et ouvre l'École de Cuisine Roger-Vergé ainsi qu'un salon dédié à Roger Vergé, conçu et décoré avec la complicité de Denise Vergé. Un menu en l'honneur du grand chef, créateur de la Cuisine du Soleil, y est servi.

Gault&Millau récompense son talent en décernant 2 toques, puis 3 toques à La Place de Mougins, ainsi que le trophée Grand de Demain pour la région PACA en 2013, puis Traditions d'Aujourd'hui PACA en 2015 et 2021. Ainsi que le Trophée Excellence, cette année 2023

Le Belvédère
★ ★ ★ ★



Le Menu du Chef

DENIS FETISSON

Golden egg au caviar fumé,
perles du japon au vinaigre de gingembre, petits croûtons de
pain de seigle

Carpaccio de langoustines
en saveur d'agrumes confits

Bouillabaisse
de pêche locale servie en consommé, vapeur aux feuilles de
citronnier de boudoir, loup et rouget, gnocchis au sarrasin,
rouille craquante

Pièce de bœuf Black Angus,
rôtie puis fumée en cocotte aux aiguilles de pin, poêlée de
girolles aux figes et verveine, amendons de Provence

La Madeleine
à la fleur d'oranger, bergamote de Calabre

Tarte en crème brûlée aux cèpes,
nougatine de sésame, feuille de blette, sirop au miel de lavande



150 euros (hors boissons)
Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir

Le Belvédère
★★★★



Vos Déjeuners au fil de l'eau... Offrez la "Tradition du Belvédère"
Accueil, Cadre, Service et notre formule

"SPEED BUSINESS LUNCH"

Une entrée, un plat, un dessert

Prix net 59 euros

Formule proposée uniquement au déjeuner du jeudi au dimanche

LA CARTE

LES ENTRÉES

Les poissons de roche, dans une soupe maison, rouille safranée et pain toasté

Le foie gras de canard, cuit au naturel, chutney de figues et pain brioché

Le Butternut, le velouté émulsionné à l'huile de noisette et copaux de châtaigne

La Daurade, comme un tartare aux aromates croquants et sorbet concombre acidulé

LES PLATS

L'Espadon, en pavé mi cuit, tombée de tétragone à l'échalote et sauce safran

Le Bœuf Angus, le faux filet sauté à l'ail et au thym, pommes cocotte et champignons, sauce poivre vert

Les Spaghettis, Cuite al dente façon Cacio e Pepe parfumé à la truffe

Le Cochon, la poitrine confite servi laquée, pommes purée au beurre et sauce réduite au wasabi

Fromages Corses en dégustation, confiture de figues

LES DESSERTS

La Pomme en tarte fine caramélisée à la cassonade, sorbet cidre

Le Chocolat façon mi cuit, crème anglaise et glace vanille de Tahiti

Les Fruits rouges en morceaux sur une gaufrette croustillante à la crème légère et sorbet

Le Belvédère
★★★★



Les Séjours Décades

Du 25 octobre au 3 décembre 2023

A l'occasion de ses XXVIIIème Décades,
le Belvédère vous invite aux Découvertes Gastronomiques.

LE SÉJOUR GOURMAND

(dimanche, mercredi et jeudi)

pour deux personnes – Taxe de séjour non incluses

Chambre Méditerranée	430 €
Chambre Corsica	440 €
Suite Corsica	500 €
Suite Escapade avec jacuzzi privé et chauffé	548 €
Suite Adriana avec jacuzzi privé et chauffé	572 €

LE SÉJOUR GOURMAND

(vendredi et samedi)

pour deux personnes – Taxe de séjour non incluses

Chambre Méditerranée	460 €
Chambre Corsica	475 €
Suite Corsica	550 €
Suite Escapade avec jacuzzi privé et chauffé	610 €
Suite Adriana avec jacuzzi privé et chauffé	640 €

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

Votre soirée dans notre restaurant « le Belvédère »

Vos menus de la Décade du moment (hors boissons)

Le Belvédère
★★★★