

Le Restaurant Belle Isle sur Risle bénéficie du titre de Maître Restaurateur

Notre Chef Armand Malandain vous informe que notre cuisine est faite maison à partir de produits frais et cuisinés à la demande.



Chers Clients,

C'est un plaisir pour moi d'avoir l'occasion de m'exprimer à travers vos papilles.

Des produits frais, pour certains provenant directement de notre vivier ou du potager, une cuisson qui ne détruit pas les saveurs, une inspiration multirégionale, des mariages harmonieux, une petite touche épicée : telles sont mes normes.

Plusieurs options vous sont offertes :

- **La Carte.** Equilibrée terre/mer, elle présente un assortiment rigoureux et non pléthorique de plats, fraîcheur oblige. Certains plats sont disponibles « **Sur Commande** ».
- Les **Menus Saveurs de Saison et Belle Isle** en font un tour cohérent. Un accord « **mets et vins** » est proposé pour chaque menu.
- Pour nos hôtes **végétariens**, la carte propose une première et deuxième assiette de saison, ainsi qu'un dessert. Mais un choix plus riche peut être proposé sur demande à l'avance.
- Les **enfants** ne sont pas oubliés, notre menu **Initiation à la Gastronomie** les ravira.

Notre **Cave à vins**, composée aussi bien de grands crus structurés et puissants que de vins de régions aux cépages divers, agrémentera vos choix.

Notre **pain** est fait maison à base de farine bio livrée par un meunier.

Bon appétit,

*Le Chef*  
*Armand Malandain*



---

## Menu enfant :

### **INITIATION A LA GASTRONOMIE/Initiation to Gastronomy**

*(Hors boissons – Service compris)*

Développer le goût des enfants, de manière à les initier à la gastronomie, c'est primordial, voilà pourquoi le Chef vous propose la formule suivante :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert, composé d'ingrédients de qualité inspirés de notre culture

19

Les prix indiqués dans notre carte sont nets, TTC, en Euro et services compris.

**Tous nos plats** sont susceptibles de contenir les produits comportant les allergènes suivants : arachides, céleri, gluten, crustacés, fruits à coque, graines de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja.

Notre viande bovine ainsi que notre volaille et notre agneau est élevé et abattu en Normandie, notre veau est élevé et abattu en Hollande.

## Nos Menus


### Menu Saveurs de saison

(Hors boissons – service compris)


**46€/pers**

 Mise en bouche

\*\*\*\*\*

 **Tataki de thon**, guacamole, mousse de betterave au raifort  
*Tuna tataki with guacamole, beetroot Foam Wasabi Flavored*


\*\*\*\*\*

 **Granité de Pommeau**, crème de pêche, Champagne  
*Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne*


\*\*\*\*\*

 **Suprême de pintade de la Ferme de la Houssaye**, purée de légumes de saison, avec pommes fondantes, jus de volaille  
*Organic Guinea Fowl Breast from our Valley preserved with Melting Potato, Mashed Vegetables, Poultry Broth*

\*\*\*\*\*

 **Les Fromages normands** frais et affinés  
*Selection of Refined Cheeses from Normandy*

\*\*\*\*\*

 **Cœur de rhubarbe**, dôme framboise », douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé  
*Raspberry Dome , Vanilla and Tonka Fava bean Cream with its rhubarb Core on a Biscuit*

### Accord Mets & Vins

*(Wine Pairing for this Menu)*

Proposé par notre sommelier

**+47€/pers.**

(12cl/verre) (optionnel)



Verre de Chablis 1<sup>er</sup> Cru, *Les Forêts* 2020



Verre de *Château Bonnet*, 2016



Verre de Cidre, de la *Ferme du Ponctey*



Verre de coteaux du Layon 2019, *Les Terriades*



## Nos Menus


### Menu Belle Isle

(Hors boissons – service compris)

72€/personne

 Mise en bouche

\*\*\*\*\*

 **Foie gras de canard** de la ferme de la Houssaye au naturel, avec son chutney de pomme


*Home Made Duck Foie Gras From The Houssaye Farm, Apple Chutney*

ou

 **Noix de Saint-Jacques de nos côtes** juste snackées, petites palourdes asperges, émulsion à la citronnelle et au pamplemousse


*Fresh Stir-Fried Scallops, Small Clams, Lemon Grass-Grapefruit*

\*\*\*\*\*

 **Granité de Pommeau**, crème de pêche, Champagne

*Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne*

\*\*\*\*\*

 **Cotriade de poissons**, dôme feuilleté, parfums de safran

*An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Flavoured*

ou

 **Filet de bœuf normand** sur pommes de terre, croute à la moelle

*Prime beef Loin from Normandy on potatoes, marrow crust*

\*\*\*\*\*

 **Les Fromages normands** frais et affinés


*Selection of refined cheeses from Normandy*

\*\*\*\*\*

 **L'ananas rôti**, façon charlotte à l'ancienne, et son coulis

*Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce*

ou

 **Palet au chocolat Valrhona** et sa feuillantine, noisettes torréfiées.

*Black Valrhona Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating*


### Accord Mets & Vins


Proposé par notre sommelier:

*(Wine Pairing for this Menu)*

**+47€/pers.**

(optionnel)


 Verre de Chablis 1<sup>er</sup> Cru, *Les Forêts* 2020


 Verre de Sancerre Blanc, *Domaine de Chezatte*, 2020

Ou

 Verre de *Château Bonnet* 2016

 Verre de Cidre de la *Ferme du Ponctey*

 Verre de coteaux du Layon 2016, *Les Terriades*  
Ou

 Verre de Porto 10 ans



## La Carte

### Pour commencer :

*As a starter :*

	Prix TTC en €
<p>* <b>Noix de Saint-Jacques de nos côtes</b> juste snackées, petites palourdes, émulsion citronnelle-pamplemousse <i>Fresh Stir-Fried Scallops, Small Clams, Celery, Lemon Grass-Grapefruit</i></p>	28
<p>* <b>Une salade fraîche végétarienne de saison</b> <i>A Fresh Vegetarian Salad</i></p>	22
<p>* <b>Tataki de thon</b>, guacamole, mousse de betterave au raifort <i>Tuna tataki with guacamole, beetroot Foam Wasabi Flavored</i></p>	26
<p>* <b>Foie gras de canard</b> de la ferme de la Houssaye au naturel, avec son chutney de pomme <i>Home Made Duck Foie Gras From The Houssaye Farm, Apple Chutney</i></p>	30
<p>* <b>L'œuf de ferme</b> cuit à 64 ° et son « chemin de terre », émulsion de parmesan, mousseline de vitelotte <i>Free-range egg 64° C cooked, parmesan emulsion, Vitelotte potato purée, asparagus</i></p>	22

## La Mer | *From the Sea*

\* **Cotriade de poissons cuits à l'étouffée** sous son dôme feuilleté, parfums de safran 38

*An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Flavoured*

\* **Daurade Royale dans sa croûte de sel et son algue Nori**, petits légumes, aux agrumes, sauce au beurre citronné 42

*Royale Sea Bream in its Salty Crust, boneless, vegetables and butter with lemon sauce*

\* **Homard entier de notre vivier**, rôti dans son infusion de gingembre et de coriandre 85

*Blue Lobster from our tank, coral custard, Lobster sauce, Ginger and Cilantro*

## La Terre | *From the Land*

\* **Suprême de pintade de la Ferme de la Houssaye**, légumes de saison en purée avec pommes fondantes, jus de volaille 36

*Organic Guinea Fowl Breast from our Valley preserved with Melting Potato, Mashed Vegetables, Poultry Broth*

\* **Filet de bœuf normand** sur pommes de terre, croûte à la moelle 49

*Prime beef Loin from Normandy on potatoes, marrow crust,*

## Pour les végétariens | *For the Vegetarian*

\* **Risotto de champignons de saison aux asperges** 27

*Risotto et his aspergus, Mushrooms*

## Nos fromages :

### *Our cheeses*

- \* **Plateau de fromages** normands frais et affinés 14  
*Selection of cheese from Normandy*
  
- \* **Sphère de Roquefort** au Porto et dattes sur son pain d'épice maison 12  
*Blue cheese "sorbet" flavoured with Port wine and garnished with a date*

## De notre pâtisserie :

### *Our desserts*

- \* **Palet au chocolat** et sa feuillantine, noisettes torréfiées. 15  
*Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating, Roasted Hazelnut*
  
- \* **L'ananas rôti**, façon charlotte à l'ancienne, et son coulis de mangue 14  
*Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce*
  
- \* **La Poire**, confite aux arômes d'agrumes, de badiane et de cannelle, croustillant chaud fourré à la crème brûlée et son pain perdu 14  
*Pear stewed served with vanilla cream sauce & light pastry*
  
- \* **Cœur de rhubarbe**, dôme framboise », douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, sur un petit sablé 12  
*Raspberry Dome , Vanilla and Tonka Fava bean Cream with its rhubarb Core on a Biscuit*
  
- \* **Sorbets et fruits** maison 12  
*Assortiment of fruits and sorbets*



## Sur commande à l'avance

### *Order in Advance Only*

Merci commander les plats suivants au moins 3 jours à l'avance,  
disponibles du jeudi au dimanche inclus.

### **Plateau de fruit de mer Royal (2 pers min.)**

Ingrédients par personne : ½ Homard bleu entier de notre vivier, ½ tourteau, 6 langoustines, 6 huitres, palourdes (ou praires), crevettes roses et grises, bulots, couteaux... *Per Person: ½ Blue Lobster from our Tank, ½ Crab, 6 Jumbo Shrimps, 6 Oysters, Clams, Pink et Grey Shrimps, Whelks, Razor Shells*

80€/pers

### **Langouste Rouge (2 pers. Min)**

Grillée, beurre de corail, pommes vapeur et légumes  
*Rock Royal Lobster, Corail butter, Steam Potatoes and Vegetables*

74€/pers

### **Sole meunière (2 pers. Min)**

Pommes vapeur et légumes  
*Sole Meuniere, Steam potatoes, vegetables*

62€/pers

### **Poularde de la ferme de la Houssaye (4 pers. Min)**

Légumes cuits à l'étouffée, jus de volaille  
*Fattened Chicken from La Houssaye Farm, Stewed Vegetables, Chicken Broth*

68€/pers

### **Duo de Filet de Bœuf normand et de foie gras (2 pers. Min)**

en feuilleté Sauce au vin rouge  
*Premium Norman Beef Loin with Foie Gras in a Puff Pastry, Red Wine Sauce*

72€/pers