

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 saumon Label Rouge**, guacamole, marinade au gingembre
Salmon tataki with guacamole, Ginger Marinade, Guacamole

 **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** cuite à basse température, purée de petits pois, pommes et petits oignons, réduction de cidre fermier
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 citron mandarine**, dôme mangue, douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé
Lemon-Tangerine Heart, mango Dome, Vanilla and Tonka Fava bean Cream on a Biscuit

Accord Mets & Vins

(Wine Pairing for this Menu)

Proposé par notre sommelier

+47€/pers.

(12cl/verre) (optionnel)



Verre de Chablis 1^{er} 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 St-Jacques de nos côtes**, mousseline de pâtisson, émulsion COCO

Scallops, mashed squash, coconut emulsion

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

Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne

 **Dos de cabillaud**, courge et petits légumes, sauce au beurre blanc

Cod Loin, Smoked Mashed Potatos, White Butter Sauce

ou

 **Filet de bœuf normand, pommes de terre fondantes**, sauce au vin rouge

Prime beef Loin from Normandy on potatoes,


 **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^{er} Cru, *Les Forêts*

 Verre de Riesling *Bestheim*
Ou

 Verre de *Château Bonnet*

 Verre de Cidre de la *Ferme du Ponctey*

 Verre de coteaux du Layon
Ou

 Verre de Porto 10 ans



La Carte

Pour commencer :

As a starter :

	Prix TTC en €
* Noix de St-Jacques de nos côtes , mousseline de pâtisson, émulsion coco <i>Scallops, mashed squash, coconut emulsion</i>	28
* L'œuf de ferme cuit à 64° et son « chemin de terre », patate douce, sauce au parmesan <i>The Farm Egg, 64° cooked, Sweet Potato, Parmesan Sauce</i>	22
* Tataki de saumon Label Rouge , guacamole, marinade au gingembre <i>Salmon tataki with guacamole, Ginger Marinade, Guacamole</i>	26
* Foie gras de canard 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>	30
* Raviole de jarret de veau , potimarron, jus corsé <i>Home-made Veal Ravioli, Onion Squash, Well-seasoned Sauce</i>	28



Prix
TTC

La Mer / *From the Sea*

- * **Daurade Royale dans sa croûte de sel** et son algue Nori, légumes du soleil, sauce Chimichurri 38
Boneless Royale Sea Bream in its Salty Crust an its vegetables, Chimichuri sauce

- * **Dos de cabillaud**, , courge et petits légumes, sauce au beurre blanc 36
Cod Loin, Smoked Mashed Potatos, White butter sauce

- * **Homard entier de notre vivier**, rôti dans son infusion de gingembre et de coriandre 85
Blue Lobster form our tank, coral custard, Lobster sauce, Ginger and Cilantro

La Terre / *From the Land*

- * **Suprême de pintade de la Ferme de la Houssaye** cuite à basse température, purée de petits pois, pommes et petits oignons, réduction de cidre fermier 38
Organic Guinea Fowl Breast from our Valley preserved with Melting Potato, Mashed Vegetables, Poultry Broth

- * **Le cochon normand**, cromesquis de pied de cochon, poitrine caramélisée, jus de cochon confit 42
Norman porc with its black pudding cromesquis porc juice

- * **Filet de bœuf normand**, pommes de terre, sauce au vin rouge 49
Prime beef Loin from Normandy, Melted potatoes, Red Wine Sauce

Pour les végétariens / *For the Vegetarian*

- * **Risotto de champignons de saison** 32
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 citron mandarine**, dôme mangue, douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé 12
Lemon-Tangerine Heart, mango Dome, Vanilla and Tonka Cream 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

Feuilleté de Filet de Bœuf normand et de foie gras (2 pers. Min)

Premium Norman Beef Loin with Foie Gras in a Puff Pastry, Red Wine Sauce

72€/pers