

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



Servi le midi seulement du jeudi midi au dimanche midi

Prix TTC
en (€)

/ *Only at noon*

CLUB SANDWICH

Au poulet, saumon ou végétarien. Pain toasté, chiffonnade de salade, œuf dur en tranche, tomate, mayonnaise maison légère (vinaigre chaud), Tranche de bacon grillé
Chicken, Salmon or Vegetarian. Toasted bread, salad in "chiffonnade", Sliced Egg, Tomato, Mayonnaise

22

SALAD BOWL

Mix de crudités et de légumes de saison, vegan ou végétarien, dés de thon ou de poulet, vinaigrette maison
Mix of Crudités in a Bowl with seasonal vegetables, Tuna or Chicken Dice

25

ASSIETTE DE CHARCUTERIE NORMANDE

Mix de charcuterie de Normandie
Mix de charcuterie from Normandy

22

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

21

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)

49€/pers

 Mise en bouche

 **Ceviche de la pêche du jour**, Leche de Tigre, compotée tropicale

Catch of the day Ceviche, Leche de Tigre, Tropical Chutney

 **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 citron**, dôme framboise », douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé

Lemon heart and its 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

+57€/pers.

(9cl/verre) (optionnel)



Verre de Chablis 1^{er} Cru 2021



Verre de Château Bonnet, 2016



Verre de Cidre, de la Ferme du Ponctey



Verre de coteaux du Layon 2020

Tout changement dans les menus entraîne un supplément





Nos Menus

Menu Belle Isle

(Hors boissons – service compris)

74€/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

 **Crevettes saisies à la plancha**, légumes d'été, petite émulsion

Stir-Fired prawns in a Plancha, grilled vegetables, emulsion

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

Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne

 **Filet de bar**, légumes d'été, sauce chimichurri

Sea-bass Filet, Vegetables, Chimichurri Sauce

ou

 **Filet de bœuf français** sur pommes de terre, sauce au vin rouge

Prime French beef Loin from Normandy on potatoes, red wine sauce


 **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 noir** et sa feuillantine, noisettes torréfiées.

Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating

Accord Mets & Vins

Proposé par notre sommelier:

(*Wine Pairing for this Menu*)

+57€/pers.

(optionnel)



Verre de Chablis 1^{er} Cru, 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 €
* Crevettes saisies à la plancha , légumes d'été, petite émulsion <i>Stir-Fired prawns in a Plancha, grilled vegetables, emulsion</i>	29
* Une salade fraîche végétarienne de saison <i>A Fresh Vegetarian Salad</i>	22
* Ceviche de la pêche du jour , Leche de Tigre, compotée tropicale <i>Catch of the day Ceviche, Leche de Tigre, Tropical Chutney</i>	28
* 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>	34
* Carpaccio de bœuf français , câpres, huiles de basilic du potager, parmesan <i>Prime French Beef Carpaccio, tightly sliced with a knife, caper, Basil oil</i>	28
* L'œuf de ferme 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>	24



La Mer / *From the Sea*

Prix
TTC

- * **Filet de bar**, légumes d'été, sauce chimichurri
Sea-bass Filet, Vegetables, Chimichurri Sauce 38

- * **Saumon Label Rouge Teriyaki**, purée de patate douce, petits légumes
Red Label Salmon Teriyaki, Vegetables, Sweet Mashed Potatoes 38

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

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
Organic Guinea Fowl Breast from our Valley preserved with Melting Potato, Mashed Vegetables, Poultry Broth 36

- * **Le cochon normand**, cromesquis de pied de cochon au boudin noir, jus de cochon confit, poitrine caramélisée, purée de carotte
Norman porc with its black pudding cromesquis porc juice, carrot purée 38

- * **Filet de bœuf français** sur pommes de terre, sauce au vin rouge
Prime French beef Loin from Normandy on potatoes, red wine sauce 49

Pour les végétariens / *For the Vegetarian*

- * **Risotto estival aux fèves**
Risotto with Fava Beans 27

Nos fromages :

Our cheeses

- * **Plateau de fromages** normands frais et affinés 16
Selection of cheese from Normandy

- * **Sphère de Roquefort** au Porto et dattes sur son pain d'épice maison 14
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 citron**, dôme framboise », douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé 12
Lemon heart and its 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*

90€/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