

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 à 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

Enfant/Ado  
22/32

## Notre Carte au Barbecue Kamado

Our Summer Weekly Event : Our menu revisited in a the Kamado Grill

*(Hors boissons – Service compris)*

Chaque jeudi, notre Chef se propose de composer votre deuxième assiette au barbecue kamado.  
*Every Thursday, weather permitting, our Chef have the pleasure to create your second course at the Kamado Grill.*

**Pour les clients logés à l'Hôtel le midi du jeudi midi au dimanche midi**

*/ Only at noon for our Hotel Guests*

Prix TTC  
en (€)

### 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

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 Holla

## Nos Menus


### Menu Saveurs de saison

(Hors boissons – service compris)


**49€/pers**

 Mise en bouche

\*\*\*\*\*

 **Tataki de saumon**, guacamole, mousse de betterave au raifort  
*Salmon 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 caramélisées, sauce au cidre  
*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 de mangue », douceur à la vanille et aux fèves de Tonka, le tout sur un petit sablé  
*Lemon heart and its Mango Dome, Vanilla and Tonka Fava bean Cream with its rhubarb Core on a Biscuit*

### Accord Mets & Vins

(Optionnel)

*(Wine Pairing for this Menu)*

Proposé par notre sommelier

**+57€/pers.**

(12cl/verre)



Verre de Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Les Forêts, *Domaine Vocorêts* 2022



Verre de Saint-Estèphe, Château Tour Haut-Vignoble 2020



Verre de Cidre, de la *Ferme du Ponctey*



Verre de coteaux du Layon

***Tout changement dans les menus entraîne un supplément***




## Nos Menus


### Menu Belle Isle

(Hors boissons – service compris)


76€/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

 **Gambas grillées au quinoa**, coulis de crustacés  
*Stir-Fired Gambas, Quinoa, shell emulsion*


\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

 **Mi-Cuit de thon sauvage et sa piperade**  
*Semi cooked Wild-Tuna with its Piperade*


ou

 **Filet de bœuf français fumé au barbecue Kamado**, pommes de terre confites aux herbes du jardin  
*Prime French beef Loin with Rosemary from the Garden, Candied 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 noir** et sa feuillantine, noisettes torréfiées.  
*Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating*

*Tout changement dans les menus entraîne un supplément*


### Accord Mets & Vins


(Optionnel)


Proposé par notre sommelier:

(*Wine Pairing for this Menu*)


+57€/pers.

 Verre de Riesling, Jean Geiler  
2022

 Verre de Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
« Les Forêts », *Domaine*  
*Vocorêts* 2022  
*Ou*

 Verre de Saint-Estèphe,  
Château Tour Haut-Vignoble  
2020

 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 €
<p>* <b>Gambas grillées au quinoa</b>, coulis de crustacés <i>Stir-Fired Gambas, Quinoa, shell emulsion</i></p>	29
<p>* <b>Une salade fraîche végétarienne de saison</b> <i>A Fresh Vegetarian Salad</i></p>	22
<p>* <b>Tataki de saumon</b>, guacamole, mousse de betterave au raifort <i>Salmon tataki with guacamole, beetroot Foam Wasabi Flavored</i></p>	28
<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>	34
<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</i></p>	24
<p>* <b>Carpaccio de bœuf français</b>, câpres, huiles de basilic du potager, parmesan <i>Prime French Beef Carpaccio, tightly sliced with a knife, caper, Basil oil</i></p>	28



## La Mer | *From the Sea*

Prix  
TTC

**\* Longe de thon sauvage mi-cuit et sa piperade**

*Wild Tuna Prime Loin and its Piperade*

38

**\* La pêche de ligne du jour et ses légumes grillés au barbecue kamado, sauce au cidre**

*Wild "Catch of the Day", Barbecue Grilled Vegetables, Shellfish Sauce*

39

**\* Terre & mer de homard et queue de bœuf, coulis de crustacés**

*Surf and Turf of Beef Tail and Lobster in its crawfish coulis*

62



**Homard bleu de notre vivier**

*The Blue Lobster from our lobster tank*

Rôti entier et servi dans sa bisque infusée aux parfums d'Orient

*Blue Lobster from our tank, coral custard, Lobster sauce, Far East Perfumes*

90



## La Terre | *From the Land*

**\* Suprême de pintade de la Ferme de la Houssaye, purée de légumes, pommes caramélisées, sauce au cidre**

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

36

**\* Filet de bœuf français fumé au barbecue kamado, romarin du jardin, pommes de terre confites**

*Prime French beef Loin with Rosemary from the Garden, Candied Potatoes*

49

## Pour les végétariens | *For the Vegetarian*

**\* « Risotto » de quinoa et légumes grillés au kamado**

*Quinoa Risotto, Grilled Vegetables*

32

## 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 à la mangue 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** 12  
*Assortiment of fruits and sorbets*