Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Le Restaurant Belle Isle sur Risle bénéficie du titre de Maître Restaurateur.
The restaurant Belle Isle sur Risle holds the Title of Maître Restaurateur.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Notre Chef Filippo Muccioli vous informe que notre cuisine est faîte maison à partir de produits bruts.

Our Chef, Filippo Muccioli, would like to inform you that our cuisine is homemade using raw, fresh ingredients.

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.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande ou à la réception.
Nos viandes et volailles sont élevés et abattus en France.

The prices listed on our menu are net, including taxes and service, in Euros.

***All our dishes** may contain products with the following allergens: peanuts, celery, gluten, shellfish, tree nuts, sesame seeds, milk, lupin, molluscs, mustard, eggs, fish, soy. Information about allergens present in our dishes is available upon request or at the reception desk.*

Our meats and poultry are raised and slaughtered in France.

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Menus

Pour voir **le détail** de nos menus veuillez-vous reporter en **fin de carte**.
For our set menus please report yourself at the end.

Formule déjeuner 2 assiettes du menu « Saveurs de saison »	42/pers
Menu « Saveurs de saison » notre menu découverte	56/pers
Menu « Belle Isle » pour aller à l'essentiel	78/pers
Menu Liberté « À la Carte » Le choix à la carte complète	88/pers
Menu « Rhapsodie » : Un tour de carte improvisé.	107/pers
En 8 services. Servi pour toute la table.	
Disponible seulement le soir avant 21 heures.	
Menu enfant « Initiation à la gastronomie »	24/enfant

Accords Mets et Vins

Accords Mets et Vins « Saveurs » et « Belle Isle »	+37/pers
Accords Mets et Vins « Rhapsodie »	+62/pers

Sur Commande / *Only by advance order*

Plateau Royal de fruits de mer pour 2 pers. — 90/pers
Royal Seafood Platter for Two

Sole meunière pour 2 pers — 42/pers
Sole meunière for Two

Côte de Bœuf de race normande pour 2 pers. — 52/pers
Normandy Bone-in Ribeye for Two

Changements / *Changes* :

Les menus comportant déjà une remise, tout changement d'assiette comporte un **supplément** ; ce dernier est supérieur à la différence tarifaire des plats affichés à la carte. *Since the menus include already a discount, any change of dish involves an **extra cost** which does not match the difference between the dishes on the menu.*

Belle Isle sur Risle - Maison Familiale depuis 1987
112e, Route de Rouen, 27500 Pont-Audemer - 0232569622 – hotel@bellile.com

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Première assiette

As a Starter

Pastrami de truite normande 28
fumaison maison, mousse de raifort
Craft Smoked Norman Trout Pastrami, Horse-Radish Cream

Saint-Jacques snackées et queue de bœuf 29
dans une exquise sauce « Mole »
Surf'n'Turf of Scallops from our Coast and Oxtail in an Exquisite Mole Sauce

Velouté de racines et graines de saison 24
A Fresh Seasonal Creamy Roots Soup

Foie gras de canard de la Ferme la Houssaye, au torchon, 38
et son chutney au Pommeau
Home Made Duck Foie Gras form the Houssaye Farm with its Pommeau Chutney

Tortellacci de jarret de veau 30
Cèpes, tuiles de parmesan et jus corsé
Veal Shank Tortellacci with its Jus, Porcini Mushroom, ParmesanTuile

Assiette végétarienne
Vegetarian dish

112e, Route de Rouen, 27500 Pont-Audemer - 0232569622 – hotel@bellile.com

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Deuxième assiette

Main Course

Marée du jour pour 2 pers. — 79
poisson sauvage rôti entier, levé devant vous et servi dans sa sauce
Wild Catch of the day for 2 people, Whole Fish Roasted, Served Tableside in an Exquisite Sauce

Filet de poisson sauvage pour 1 pers — 38
la pêche sauvage du jour servie en filet, légumes de saison, jus de cuisson
Fresh Filet of Wild Catch of the Day

Cotriade de poissons — 41
façon laksa coco et son croustillant
A Malaysian Laksa Style Coconut Broth and its Crunchy Pastry

Homard Bleu de notre vivier — 86
rôti, infusé au gingembre
Blue Lobster from our Lobster tank, roasted with Ginger

Suggestion du Chef — 42
selon le retour du marché et les marées, notre Chef Filippo Muccioli vous propose sa suggestion.
Inspired by the day's market, the freshest catch and the finest seasonal produce, Chef Filippo Muccioli presents his daily creation.

Pintade de ferme façon saltimbocca — 36
jambon fumé et sauge, purée de légumes, figues laquées, jus parfumé
Free-range guinea fowl, Smoked Ham, Seasonal Vegetable Purée, Glazed Figs, Flavoured Juice

Filet de bœuf, race Normande — 49
pomme confite, légumes, épices dukkha, sauce au vin rouge
Prime Norman Beef Tenderloin, Vegetables, Confit Potato, Dukkha Spices, French Red Wine Sauce

Ravioles d'épinards et fromage fait maison — 34
sauce aux champignons
Ravioli with Home Made Cheese and Spinach, Mushroom Sauce

112e, Route de Rouen, 27500 Pont-Audemer - 0232569622 – hotel@bellile.com

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Fromages

Local Cheeses

Fromages normands
Sélection sur plateau de nos meilleurs fromages affinés, de la Maison Borniambuc — 14
Selection of cheese from Normandy on a Cheeseboard

Camembert au lait cru moulé manuellement à la louche
façon cromesquis, coulée chaude au Calvados, salade, poires et noix — 16
Calvados Camembert Cheese in a Cromesquis, Salad

Desserts

Desserts

Eclats de Forêt Noire,
Déclinaison de chocolat noir Valrhona, cerises griottes, chantilly au Kirsh — 16
Ebony Forest, Dark Chocolate in Textures, Morello Cherries, Kirsch-infused Chantilly cream

Ananas rôti
façon tarte à l'ancienne, crème d'amandes, coulis aux fruits rouge — 15
Pineapple served in Traditional-style Tart, Almond Cream, Red Berries Coulis

Dôme de framboise
cœur de citron enrobé de crème de chocolat blanc et fèves de Tonka, petit sablé — 12
Lemon heart and its Raspberry Dome, Vanilla and Tonka Fava bean Cream Core on a Biscuit

Poire pochée
aux épices, croustillant de crème brulée, pain perdu, caramel beurre salé — 16
Spiced Poached Pear, Crunchy Crème Brûlée Crisp, French toast, Salted Butter Caramel

Sorbets
sur salade de fruits maison — 12
Assortment of fruits and sorbets

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Menu Saveurs de saison

(hors boissons – service compris)

Formule Déjeuner /Only for Lunch : en 2 assiettes : 42€/pers

Menu complet 56€ /pers.

Mise en bouche
Apetizer

Pastrami de truite normande
fumaison maison, mousse de raifort
Craft Smoked Norman Trout Pastrami, Horse-Radish Cream

Pintade de ferme façon saltimbocca
jambon fumé et sauge, purée de légumes, figues laquées, jus parfumé
Free-range guinea fowl, Smoked Ham, Seasonal Vegetable Purée, Glazed Figs, Flavoured Juice

Dôme de framboise
cœur de citron enrobé de crème de chocolat blanc et fèves de Tonka, petit sablé
Lemon heart and its Raspberry Dome, Vanilla and Tonka Fava bean Cream Core on a Biscuit

Accord Met et Vins 3 verres sélectionnés par notre sommelier : +37€/pers
Wine pairing 3 glasses of Wine selected by our Sommelier: +37€/pax

Menu Liberté « À la Carte »

(hors-boissons – service compris)

88€/pers

Le choix libre à la carte. Inclus : une mise en bouche, une première assiette au choix, un trou normand « réinterprété », une deuxième assiette au choix, le fromage puis un dessert au choix. (suppl. pour le homard +50€ et Rossini +16€))
The free-choice à la carte. Includes: an amuse-bouche, a first course of your choice, a "reimagined" Norman hole, a second course of your choice (lobster supplement: €50), a cheese of your choice, and a dessert of your choice.

Menu Rhapsodie Risloise

Servi pour toute la table

107€/pers

Un Tour de notre Carte en 8 services. Le Chef vous propose de déguster un menu aux portions étudiées. *A Tour of our Menu in 8 Courses. The Chef invites you to enjoy a tasting menu with carefully sized portions.*

Accord Met et Vins 6 verres sélectionnés par notre sommelier : +62€/pers
Wine pairing 6 glasses of Wine selected by our Sommelier: +62€/pax

Belle Isle sur Risle

Hôtel - Restaurant - Spa

★★★★

Menu Belle Isle

78€/pers.

Mise en bouche
Apetizer

1 ère assiette au choix entre :

Saint-Jacques de nos côtes et queue de bœuf dans une exquise sauce « Mole »
Surf'n'Turf of Scallops from our Coast and Oxtail in an Exquisite Mole Sauce

ou

Foie gras de canard de ferme fait maison, chutney pomme
Home Made Duck Foie Gras, Apple Chutney

2ème assiette au choix entre :

Cotriade de poissons façon laksa et son croustillant feuilleté
An Individual Tureen filled in a Bouillabaisse-Style Broth and its Crunchy Pastry

ou

Filet de bœuf race normande, pomme confite, épices Dukkah, sauce au vin rouge
Prime French Beef Loin on Jammed Potatoes, Dukkah Spices, Red Wine Sauce

3ème assiette : dessert au choix entre :

Plateau de Fromages normands, -sélection de nos meilleurs fromages affinés
Selection of cheese from Normandy on a Cheeseboard

ou

Ananas rôti façon tarte à l'ancienne, crème d'amandes, coulis aux fruits rouge
Pineapple Charlotte served in Traditional-style Tart, Almond Cream, Red Berry Coulis

ou

Eclats de Forêt Noire, déclinaison de chocolat noir Valrhona, cerises griottes, chantilly
Ebony Forest, dark chocolate in various textures, Morello cherries, Kirsch-infused Chantilly cream

Accord Met et Vins 3 verres sélectionnés par notre sommelier : +37€/pers 🥂🍷
Wine pairing 3 glasses of Wine selected by our Sommelier: +37€/pax

Pour les Petits « Initiation à la Gastronomie »

24€/enf. (enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

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

entrée : ceviche de poisson**,** quart de foie gras maison, assiette de charcuterie, salade.
plat : suprême de pintade de ferme, filet de poisson du jour, pâtes bolognaises
dessert : boules de glaces ou sorbets, fondant au chocolat
Child Menu 24€/child (available for children under 13 years old only)
*For your children the Chef offers the following menu: **starter:** Ceviche of the catch of the day, quarter of homemade foie gras, charcuterie platter, small salad. **Main Course:** Farm-raised guinea fowl supreme, fillet of the fish, Bolognese pasta. **Dessert:** Scoops of ice cream or sorbet, mini -fondant*