



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 faite 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, mollusks, 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.

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 »	56/pers
Menu « Belle Isle »	78/pers
Menu Liberté « À la Carte »	88/pers
Menu « Rhapsodie » : Un tour de carte improvisé. En 8 services ; portions dégustations. Servi pour <u>toute la table</u> . Disponible seulement le soir <u>avant</u> 21 heures.	107/pers
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

Changements / *Changes* :

Les menus comportant déjà une réduction, 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.*

Première assiette

As a Starter

Ceviche de la pêche du jour

leche del tigre, compotée tropicale

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

28

Saint-Jacques de nos côtes,

snackées, crème de maïs torréfié au safran, crumble et sauce au chorizo

Scallops from our Coast, Corn purée, Crumble, Chorizo Sauce

29

Œuf de ferme dans son nid et asperges de saison

cuit à 64°, nid de cheveux d'ange, mayonnaise maison à l'ail des ours

Free-range Egg 64° C cooked, Asparagus, Kadaif Nest, Home Made Garlic Mayonnaise

24

Foie gras de canard au torchon fait maison,

au naturel avec son chutney de pommes

Home Made Duck Foie Gras with its Apples Chutney

34



Assiette végétarienne

Vegetarian dish

Deuxième assiette

Main Course

Pêche sauvage

arrivée de la marée du jour, légumes de saison, caponata sicilienne

The Wild Catch of the Day, Seasonal Vegetables, Sicilian Caponata

38

Cotriade de poissons

cuite à l'étouffée sous son dôme feuilleté, façon bouillabaisse

An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Stewed with a Puff Pastry

38

Agneau normand en deux expressions,

moussaka croustillante, pièce noble grillée, oignons confits, jus d'agneau

Normandy lamb in two expressions, Crispy moussaka, saffron confit onions, roasted prime cut

41

Pintade de ferme,

purée de légumes, pommes, sauces au cidre

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

36

Filet de bœuf

pommes confites, épices dukkha, sauce au vin rouge

Prime French Beef Loin on Jammed Potatoes, Dukkha Spices, Red Wine Sauce

49

Assiette végétarienne,

halloumi grillé, mouhamara, légumes de saison

Grilled Halloumi, Muhammara, Grilled Vegetables

34

Fromages

Local Cheeses

Fromages normands

Plateau sélection de nos meilleurs fromages affinés de la Maison Borniambuc

Selection of cheese from Normandy on a Cheeseboard

14

Desserts

Desserts

Palet de Chocolat Valrhona

et sa feuillantine, pralin, poudre de pistache

Valrhona Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating, Pistachio Powder

16

Ananas rôti

façon charlotte à l'ancienne, coulis à la mangue

Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce

15

Dôme de framboise

cœur de citron, le tout sur un petit sablé

Lemon heart and its Raspberry Dome, Vanilla and Tonka Fava bean Cream Core on a Biscuit

12

Poire confite

aux épices, croustillant de crème brûlée, pain perdu, caramel beurre salé

Pear stewed served with vanilla cream sauce & light pastry

16

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

Ceviche de la pêche du jour, leche del tigre, compotée tropicale

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

Pintade de ferme, purée de légumes, pommes, sauce au cidre

Organic Guinea Fowl Breast from our Valley preserved with Melting Apples, Poultry Broth with cider

Dôme de framboise, cœur de citron, le tout sur un petit sablé

Lemon heart and its Raspberry Dome 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 7 verres sélectionnés par notre sommelier : +62€/pers

Wine pairing 7 glasses of Wine selected by our Sommelier: +62€/pax



Menu Belle Isle

78€/pers.

Mise en bouche

Apetizer

1 ère assiette au choix entre :

Saint-Jacques de nos côtes,

snackées, crème de maïs torréfié au safran, crumble et sauce au chorizo

Scallops from our Coast, Corn purée, Crumble, Chorizo Sauce

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

cuite à l'étouffée sous son dôme feuilleté, façon bouillabaisse

An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Stewed with a Puff Pastry

Filet de bœuf, pommes confites, 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

Ananas rôti, façon charlotte à l'ancienne, coulis à la mangue

Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce

Palet de Chocolat Valrhona, et sa feuillantine, poudre de pistache

Valrhona Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating, Roasted Hazelnut

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*

Belle Isle sur Risle - Maison Familiale depuis 1987