



# BEL AMI

Hôtel - Restaurant



## TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

### CONFORT

À partir de 180 €

### JUNIOR SUITE

À partir de 200 €

### SUITE DE LUXE

À partir de 220 €

### DUPLEX

À partir de 240 €

Personnes supplémentaires :  
50€ / personne

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

## ENTRÉES

### LE JOUR \*

Entrée du jour à l'ardoise.

### L'AILE DE RAIE ET HADDOCK 14

Aile de raie et haddock fumé aux petits légumes en mille feuilles / bouillon d'herbes fraîches.

### L'ŒUF CONFIT \* 12

Œuf confit à l'huile d'olive fumée / émulsion de choux-fleurs / choux-fleurs en cru-cuit.

### TARTELETTE TOMATE \* 12

Tartelette comme une tomate mozzarella / pesto d'herbe et ail / gaspacho de tomates « green zebra ».

### TARTARE DE BŒUF ET HUITRE 16

Tartare de filet de bœuf au couteau et huitres / râpé de jeunes légumes / marinade soja.

### LES GAMBAS 18

Gambas grillées au feu de bois / bouillon de crevettes grises façon thai / tuile de pain à l'encre de seiche.

### LE CHÈVRE \* 11

Ballotine de chèvre cabécou à l'estragon / crumble olive basilic / compotée de poires et pommes confites.

## PLATS

### LE JOUR \*

Plat du jour à l'ardoise.

### LA RAVIOLE DE LÉGUMES \* 20

Ravioles de légumes de saisons / crème de parmesan / huile d'olive et sauce vierge.

### LE FILET DE BŒUF \* Supplément 4€ en formule 27

Filet de bœuf frotté au poivre de Madagascar grillé au barbecue / émulsion foin / pommes de terre grenailles et laitue braisée.

### LA PÊCHE DU JOUR 32

La pêche du jour / mousseline de courgettes / pois mange tout / réduction de fumet.

### LE VEAU 29

Filet de veau en cuisson douce puis rôti au thym / cromesquis de ris de veau / échalotes confites au porto et caviar d'aubergines.

### LE SAUMON \* 22

Mi-cuit de saumon / boulgour aux fruits secs / fine purée de carotte à l'orange / sauce beurre blanc à l'oseille.

### LA VOLAILLE \* 22

Suprême de volaille en croute de noisettes / choux de Bruxelles et brocolis en cru-cuit.

## FROMAGES

### SÉLECTION DE LA SAISON 17

Planche de fromages à partager

## DESSERTS

### LE JOUR \*

Dessert du jour à l'ardoise.

### LE FROMAGE \* Supplément 2€ en formule 14

Emulsion comté affiné / bavaroise au Bleu d'Auvergne / tuile livarot / crumble au munster / jeunes pousses de salade.

### LE FROMAGE BLANC \* 9

Fromage blanc fermier battu, nature, miel ou coulis de fruits rouges.

### LA COUPE DE GLACE 2 BOULES \* 10

Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, bulgare  
Sorbets : citron, ananas, fraise, framboise.

### LE CHOCOLAT 12

Comme un « Ferrero » rocher glacé / parfait glacé au chocolat / cœur praliné noisette / glace bulgare.

### LA FIGUE 12

Sablé breton / figues fraîches / crème pomme verte / tuile sésame.

### LA FRAMBOISE \* 11

Crumble au thym citron / crème citron à l'estragon / framboises / sorbet framboise.

### LA PAVLOVA FRUIT DE LA PASSION \* 11

Coques meringues au zeste de citron vert / crème au fruit de la passion / fruits rouges / siphon chocolat blanc.

### LE CAFÉ GOURMAND \* Supplément 2€ en formule 12

Assortiment de mignardises pour accompagner votre café.

## MENU ENFANT - 10 ans

### PLAT & DESSERT au choix 16

Viande ou Poisson ou Œuf

Accompagné de : Légumes de la carte ou Pâtes

### Glace. CHILDREN'S MENU

Meat or Fish or Egg,  
Vegetables of the menu or Pasta,  
Ice cream.

## AUTOUR D'UN VERRE

### PLANCHE FROMAGE 17

Sélection du moment

### PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» 15

Jambon cru italien

### PLANCHE MIXTE 19

San Daniele & Fromage

### PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA 30

Jambon cru ibérique

## VINS AU VERRE 15cl

### ROUGES

Vin du mois 6

Brouilly AOP 9

Château Pierreux

Saint-Estèphe AOP 12

Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»

Saint-Joseph AOP 13

Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»

### BLANCS

Vallée du Rhône Luberon AOP 8

Marrenon Classique

IGP Chardonnay 9

J. Moreau & Fils

Coteaux du Layon AOP 10

Château de la Roulerie

Pacherenc du Vic Bilh AOP 10

Plaimont, «Cuvée Saint-Albert»

Chablis Premier cru AOP 13

La Chablisienne, «Beauroy»

### ROSÉS

IGP Méditerranée 7

Roséfine Marrenon

Côtes de Provence AOP 9

Cuvée du Golfe de Saint-Tropez

Piscine 22cl 13

## FORMULES DÉJEUNER

Signalées sur la carte par un astérisque  
Du lundi au vendredi  
(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert  
21 €

Entrée & Plat & Dessert  
25 €



Nous suivons les saisons.  
Nous travaillons avec nos fournisseurs locaux.  
Nous sommes en mesure de vous indiquer  
la provenance de nos viandes.

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.

Restaurant  
+33 (0)2 32 36 36 30

## SUGGESTIONS DU JOUR