



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

CONFORT

À partir de 150 €

JUNIOR SUITE

À partir de 170 €

SUITE DE LUXE

À partir de 190 €

DUPLEX

À partir de 210 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

ENTRÉES

LE JOUR *

Entrée du jour à l'ardoise.

L'ŒUF PARFAIT *

Œuf de poule basse température /
fine mousseline de champignons /
écume au jus de truffe.

LE SAUMON 38°C *

Le filet de saumon cuit à 38°C /
fondue de poireaux à la « Tartufata » /
Arënkha / crème froide au citron vert.

LE CHÈVRE *

Nougat de chèvre aux herbes fraîches /
crème glacée au chèvre de Cabécou.

LE CANNELLONI

Cannelloni de bœuf confit aux aromates /
jus de bœuf au vin rouge.

LA ROYALE DE HOMARD

Bisque de homard légèrement crémée comme un
flan / rouelle de homard grillé / crème de homard.

LE FOIE GRAS

Foie gras au pommeau de Normandie / gelée
de pomme verte / chutney de pommes et oignons.

PLATS

LE JOUR *

Plat du jour à l'ardoise.

LE RISOTTO DE LÉGUMES *

Risotto crémeux / assortiment de légumes de
saison / sauce crémeuse au parmigiano reggiano.

LE BŒUF *

Bavette d'aloyau /
pommes de terre rôties à la graisse d'oie.

LA VOLAILLE * Supplément 2€ en formule

La compression de volaille et langoustine /
fine purée de carotte au cumin / jeunes légumes.

LE POISSON RETOUR DE PÊCHE

Poisson retour de pêche /
assortiment de légumes de saison / beurre d'aneth.

LE TURBOT

Le filet de turbot rôti sur la peau /
ragoût de haricots coco au chorizo / écume iodée.

LE FILET DE VEAU

Filet de veau basse température puis rôti /
cromesquis de tête de veau /
mousseline et cannelloni de céleri.

FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON

Planche de fromages à partager

DESSERTS

LE JOUR *

Dessert du jour à l'ardoise.

LE FROMAGE BLANC *

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

LE CAMEMBERT EN VARIATION *

La mousse de camembert / pomme fruit /
chips de camembert / jeunes pousses de salade.

LA COUPE DE GLACE *

Assortiment de glaces et sorbets,
parfum sur demande.

LA POIRE *

La poire pochée au poivre de Sichuan / émulsion
vanille de Madagascar / sauce chocolat noir.

LA TARTE AU CITRON * Supplément 2€ en formule

Crème citron vanillée / crumble au thym citron /
meringue / sorbet citron vert.

LE PARFAIT GLACÉ

Parfait glacé / pomme rôtie flambée au calvados /
caramel laitier.

LE CHOCOLAT BOUNTY

La barre chocolat-coco sur l'idée d'un « Bounty ».

LE CAFÉ GOURMAND * Supplément 2€ en formule

Assortiment de mignardises pour accompagner
votre café.

MENU ENFANT

- 10 ans

PLAT & DESSERT au choix

Viande ou Poisson ou Œuf

Accompagné de : Légumes de la carte ou Pâtes

Glaces

CHILDREN'S MENU

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

AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE FROMAGE

Sélection du moment

PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois»

Jambon cru italien

PLANCHE MIXTE

San Daniele & Fromage

PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA

Jambon cru ibérique

VINS AU VERRE

15cl

ROUGES

Bordeaux AOP

Les Mercadières

Brouilly AOP

Château Pierreux

Saint-Estèphe AOP

Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»

Saint-Joseph AOP

Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»

BLANCS

Vallée du Rhône Luberon AOP

Marrenon Classique

IGP Chardonnay

J. Moreau & Fils

Coteaux du Layon AOP

Château de la Roulerie

Chablis Premier cru AOP

La Chablisienne, «Beauroy»

ROSÉS

IGP Méditerranée

Roséfine Marrenon

Côtes de Provence AOP

Cuvée du Golfe de Saint-Tropez

Piscine 22cl

FORMULES DÉJEUNER

“BISTRO”

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

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

18 €

Entrée & Plat & Dessert

21 €



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