



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



LA CARTE

Romain Lambert, chef passionné par les saveurs du terroir et les influences du monde, marie subtilement la richesse de la Normandie à des touches exotiques.

Il sélectionne des produits locaux de saison, qu'il sublime avec des inspirations venues des quatre coins du globe. Son approche créative et respectueuse de la nature offre une cuisine raffinée, où chaque plat est une invitation au voyage.

À PARTAGER

Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	25	Sardinettes d'exception Petrossian™, beurre demi-sel et pain grillé (14-18 pièces) <i>Small sardines from Petrossian™, semi-salted butter and roasted bread</i>	29
---	-----------	---	-----------

ENTRÉES

Sashimi de saumon, marinade à l'orange sanguine, rémoulade de choux rave <i>Salmon sashimi, orange marinade, kohlrabi</i>	21	Œuf parfait croustillant, champignons shiitake, ail des ours, espuma de coriandre <i>Crispy poached egg, shiitake mushrooms, wild garlic, coriander mousse</i>	23
Asperges vertes gratinées, sauce hollandaise, condiment pistache <i>Green asparagus gratinated, butter sauce, pistachio condiment</i>	28	Filet de maquereau mariné et grillé, mélange provençal <i>Marinated and grilled mackerel fillet, provencal mix</i>	21
Poireaux vinaigrette à la betterave, tartare d'huitre <i>Leeks, oyster tartare, beetroot vinaigrette</i>	19	Parmigiana, aubergines, tomates et parmesan <i>Parmigiana, eggplant, tomato and parmesan</i>	17

PLATS

Picanha de bœuf sauce cajun aux épices, façon « bœuf du tigre », pommes sautées aux herbes <i>Beef picanha with Cajun spiced sauce, "tiger beef" style, fried potatoes with herbs</i>	39	Flétan sauvage en croute de chorizo ibérique, artichauts barigoules, fine purée de fèves et beurre blanc <i>Wild halibut in Iberian chorizo crust, artichokes, bean puree and butter sauce</i>	36
Carré d'agneau, marinade aux épices douces, gnocchis et blettes <i>Rack of lamb, marinade with mild spices, gnocchi and chard</i>	41	Gambas flambées au cognac, tagliatelles à l'encre de seiche et crème de bisque <i>Prawns flamed with cognac, tagliatelles with squid ink and bisque cream</i>	29
Travers de porc confit et caramélisé, haricots verts et girolles <i>Confit and caramelized pork ribs, green beans and chanterelles</i>	29	Cabillaud poché, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, péquillos farcis, sauce vierge <i>Poached cod, mashed potatoes with olive oil, stuffed pequillos, virgin sauce</i>	28
Ravioles ricotta épinard au basilic et amandes, tomates confites <i>Ricotta and spinach ravioli with basil and almonds, dry tomatoes</i>	18		

DESSERTS

Plateau de fromages affinés par la Maison Lejeune <i>Cheese board from Lejeune House</i>	18	Mousse légère vanille, mangue et fruit de la passion <i>Vanilla cream, mango and passion fruit</i>	16
Transparence de fruits frais de saison, bavaroise citron gingembre, palet sablé au muesli, sorbet basilic <i>Seasonal fresh fruits, lemon ginger mousse, muesli shortbread, basil sorbet</i>	14	Rhubarbe pochée à l'anis, coque chocolat sur une dacquoise aux pralines roses <i>Poached rhubarb with anise, crunchy chocolate and praline rose biscuit</i>	14
Déclinaison autour de la pomme, pomme cuite, dés de Granny Smith crus, coulis de cidre, tuile de pomme <i>Variation around the apple, cooked apple, raw Granny Smith, cider coulis, apple tile</i>	13	Cylindre au chocolat, dés de poires, ganache chocolat douce, sorbet chocolat <i>Chocolate cylinder, pears, dulce chocolate cream, chocolate sorbet</i>	16

Suggestion végétarienne

MENU BEL AMI 65€ par personne

ENTRÉES

A la carte

Œuf parfait croustillant, champignons shiitake, ail des ours, espuma de coriandre <i>Crispy poached egg, shiitake mushrooms, wild garlic, coriander mousse</i>	OU	Velouté d'asperges, croutons de brioche, huile de truffe <i>Asparagus soup, bun crust, truffle oil</i>	24
--	-----------	--	-----------

PLATS

A la carte

Filet de bœuf, gratin dauphinois réduction vin rouge <i>Beef fillet, gratin dauphinois, reduction of red wine</i>	OU	Cabillaud poché, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, péquillos farcis, sauce vierge <i>Poached cod, mashed potatoes with olive oil, stuffed pequillos, virgin sauce</i>	38
---	-----------	--	-----------

DESSERTS

A la carte

A la carte

Croquant à l'ananas caramélisé, crème brûlée vanille, sorbet coco <i>Crunchy pineapple cake, vanilla "crème brûlée", coconut sorbet</i>	OU	Tuile à l'amande, ganache montée chocolat Valrhona 65% <i>Almond tile, chocolate Valrhona 65% cream</i>	15	14
---	-----------	---	-----------	-----------

FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au vendredi

A choisir parmi les suggestions du jour (hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert
24

Entrée & Plat & Dessert
28

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU 17€ par personne

Nous nous adaptons aux goûts de vos enfants de moins de 10 ans.

Viande ou Poisson - Accompagnement du moment - Une boule de glace.

Meat or Fish, Seasonal garniture, One scoop of ice cream.



Nous suivons les saisons. Nous travaillons avec nos fournisseurs locaux.

Toutes nos viandes sont d'origine UE.

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.