



**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, semi-salted butter and roasted bread</i>	29
----------------------------------------------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## ENTRÉES

Filet de thon rouge à la Biscayenne, piquillios confits, jambon cru, basilic et tomates confites <i>Biscayan-style red tuna fillet, sweet piquillios, ham, basil and dry tomatoes</i>	19	Foie gras poêlé, légumes glacés, bouillon de pot-au-feu à l'huile de truffe <i>Pan-fried foie gras, vegetables, pot-au-feu stock with truffle oil</i>	28
Œuf parfait, ail des ours, velouté maïs <i>Poached egg, wild garlic, corn soup</i>	17	Velouté de topinambours, huile de noix, croustons de pain d'épice  <i>Jerusalem artichoke soup, walnut oil, gingerbread</i>	18
Sablé parmesan aux légumes cuits et croquants  <i>Parmesan shortbread with cooked and crunchy vegetables</i>	17	Sardines farcies Riviera, pain, épinards, œufs, tomates, parmesan et herbes <i>Stuffed sardines, bread, spinach, eggs, tomatoes, parmesan and herbs</i>	26

## PLATS

Parmentier de queue de bœuf, émulsion persil et jus de veau <i>Oxtail shepherd's pie, parsley emulsion and veal juice</i>	29	Colin à la Palermitaine, anchois, olives et caviar d'aubergines <i>Palermitan-style coley, anchovies, olives and eggplant caviar</i>	25
Filet de truite royale, fregola sarda et fondue de poireaux <i>Royal trout fillet, fregola sarda and leeks</i>	26	Magret de canard aux coings rôtis, patate douce, cannelle et vitelotte <i>Duck breast with roasted quinces, sweet potato, cinnamon and vitelotte potatoes</i>	35
Onglet de veau, échalotes confites, rattes persillées <i>Veal, candied shallots, parsley potatoes</i>	27	Crème de feta, potimarron, topinambour, pois chiches, miel et grenades  <i>Feta cream, pumpkin, Jerusalem artichoke, chickpeas, honey and pomegranates</i>	23
Sole meunière, ratatouille fine et rattes au beurre <i>Sole meunière, "ratatouille" and butter potatoes</i>	47		


## DESSERTS

Plateau de fromages affinés par la Maison Lejeune <i>Cheese board</i>	18	Religieuse cacaotée au café et amaretto, sauce caramel café, amandes torréfiées <i>Cocoa "religieuse" with coffee and amaretto, caramel coffee sauce, roasted almonds</i>	15
Méli-mélo de suprêmes d'agrumes, dacquoise de pain d'épice, crème légère à la vanille <i>Citrus medley, gingerbread cake, vanilla cream</i>	12	Tartare d'ananas à la coriandre, fleurs de bleuet, sirop d'agave et sorbet kiwi <i>Pineapple tartare with coriander, cornflower flowers, agave syrup and kiwi sorbet</i>	15
Dôme de pommes façon Tatin et sablé breton à la fleur de sel <i>Tatin-style apple dessert and shortbread with sea salt</i>	12		

 Suggestion végétarienne

## MENU BEL AMI 65€ par personne

### ENTRÉES

Velouté de topinambours, huile de noix, croustons de pain d'épice  <i>Jerusalem artichoke creamy soup, walnut oil, gingerbread</i>	OU	Filet de thon rouge à la Biscayenne, piquillios confits, jambon cru, basilic et tomates confites <i>Biscayan-style red tuna fillet, sweet piquillios, ham, basil and dry tomatoes</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### PLATS

Filet de bœuf, pommes pont-neuf <i>Beef fillet, potatoes</i>	A la carte 38	OU	Saint-Pierre à la Palermitaine, anchois, olives et caviar d'aubergines <i>Palermitan-style John Dory, anchovies, olives and eggplant caviar</i>	A la carte 35
-----------------------------------------------------------------	---------------	----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

### DESSERTS

Soleil levant, chocolat, bananes caramélisées <i>Chocolate cake, caramelized bananas</i>	A la carte 15	OU	Mousse de crème de marrons à la façon d'un mille-feuille <i>Chestnut cream mousse as a "mille-feuille"</i>	A la carte 15
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

## 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.