

La carte



Menu enfant

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

PLAT & DESSERT

17

Viande ou Poisson,
accompagnement du
moment, une boule de
glace.



A partager

Planche de
charcuterie
Maison Collot

29

Pâté en croûte
Maison Collot
Médaille d'or

16

*Hôtel Restaurant Bel Ami
1 rue Edouard Isambard
27120 Parcy sur Eure*

*Tarifs TTC - Viandes origines France.
Taxes et services compris*

Menu Au fil de l'Èvre

45 € par personne
Entrée, Plat, Dessert



Entrées - Starter

Œuf parfait de la ferme de l'Ecoufle, velouté de petits pois & lard parfumé au thym citronné	6	16
<i>Perfect egg, pea velouté & lemon thyme bacon</i>		
Poulpe grillé à la plancha, tomates confites & méli-mélo de salade asiatique		14
<i>Plancha-grilled octopus, confit tomatoes & Asian salad medley</i>		
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan affiné, pesto maison & roquette fraîche		15
<i>Beef carpaccio, Parmesan shavings, pesto & arugula</i>		
Risotto crémeux aux asperges de saison & parmesan		17
<i>Creamy risotto with seasonal asparagus & Parmesan</i>		

Plats - Main Course

Gambas flambées au cognac, riz noir & bisque maison		23
<i>Cognac-flambeed king prawns, black rice & homemade bisque</i>		
Raie grenobloise, haricots verts poêlés		21
<i>Skate wing, Grenobloise-style, pan-seared green beans</i>		
Onglet de bœuf, légumes du soleil rôtis & jus de Pommeau de Normandie		23
<i>Hanger steak, roasted vegetables & Normandy Pommeau reduction</i>		
Parmigiana au parmesan affiné		19
<i>Traditional eggplant Parmigiana with aged Parmesan</i>		

Desserts - Desserts

Assiette de 3 Fromages		13
<i>Selection of three cheeses</i>		
Moelleux au chocolat, cœur fondant à la pistache		15
<i>Chocolate fondant with a molten pistachio heart</i>		
Ananas rôti, gelée de mangue & streusel coco croustillant		15
<i>Roasted pineapple, mango jelly & crispy coconut streusel</i>		
Rhubarbe confite au sirop de rose, chantilly légère au basilic		14
<i>Rhubarb confit with rose syrup, light basil-infused whipped cream</i>		

Menu Bel Ami

65 € par personne



Entrées - Starter

Tartare de daurade, jus de citron, gingembre, curcuma, citronnelle et ciboulette	24
<i>Sea bream tartare, lemon juice, ginger, turmeric, lemongrass & chives</i>	
Asperges de saison rôties, sauce hollandaise et touche de tartufata	23
<i>Roasted seasonal asparagus, Hollandaise sauce & a touch of tartufata</i>	
Terrine de foie gras, abricot et raisin sec, gelée à l'orange	26
<i>Foie gras terrine with apricot & raisins, zesty orange jelly</i>	
Artichaut barigoule, câpres et aromates	20
<i>Artichoke barigoule, capers & herbs</i>	

Plats - Main course

Saint-Pierre, crème de petits pois à la menthe, pois façon pickles	38
<i>John Dory, mint pea cream & pickled peas</i>	
Filet de bœuf, pommes de terre rattes au beurre Normand, jus de veau	37
<i>Beef fillet, Ratte potatoes with Normandy butter & veal jus</i>	
Carré d'agneau, jus parfumé à l'ail, frites de polenta	40
<i>Rack of lamb, garlic jus & polenta fries</i>	

Desserts - Desserts

Plateau de fromages de Normandie et d'ailleurs	18
<i>Cheeses from Normandy and other French regions</i>	
Pavlova, pomme rôtie flambée au Pommeau de Normandie	17
<i>Pavlova, roasted apple flambéed with Normandy Pommeau</i>	
Soufflé chaud au Calvados de Normandie	15
<i>Warm Calvados Soufflé</i>	
Tarte fine aux fraises de saison, crème chibouste, éclats pralinés	15
<i>Thin tart with seasonal strawberries, Chiboust cream & praline crumbs</i>	