

BE
LA BELLE ÉPOQUE
RESTAURANT

Tous les dimanches,
Brunch au Restaurant la Belle Époque

80€ par personne
40€ pour les enfants de moins de 12 ans

Coupe de champagne offerte pour les résidents
de 12h30 à 14h30



Restaurant La Belle Époque ouvert tous les jours
Déjeuner de 12h30 à 14h00
Dîner de 19h30 à 22h00
Terrasse en été

Renseignements et réservations au 02 31 98 65 13





FORMULE DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert 50€



Le Foie Gras,

Filaments de rhubarbe confite, jus de grenade

Aquarium d'avocat,

Crevettes au charbon végétal et pomelos



Le Cabillaud,

Ail des ours, riz vénéré, mousseline de carotte

La Poirrine de veau,

Palourde, kumquat, chou pak choï et brocoli

Les Coquillettes

Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan



L'éclair

Noisette et praliné

Le Mont Blanc

Pistache et griottes

Les Glaces et Sorbets

Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis







BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amisse
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

Tartare d'avocat & asperges blanches 14€

*Olives et vinaigre de Calamansi
Riche en acides gras essentiels*

131 kcal



Lieu jaune rôti à l'unilatéral 26€

*Jeunes légumes printaniers, condiment acidulé
Riche en fibres et protéines*

213 kcal



Perles du Japon 10€

*Crème anglaise allégée, salade de fraises au basilic
Riche en vitamine C*

154 kcal

MENU 45€

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*





POUR 2 PERSONNES

ENTRÉES À PARTAGER

Le foie gras terrine, 38€

filaments de rhubarbe confite, jus de grenade

Duo Ibérique & ses condiments 36€

Jambon & Chorizo Para Negra

LES ENTRÉES

Le Caviar (10g) Caviar Fouquet's & ses condiments	38€
Carpaccio de bœuf Au caviar Fouquet's	36€
Aquarium d'avocat, Crevettes au charbon végétal et pomelos	16€
Escargots du pré d'auge, Gnocchi au persil plat, radis daikon, crème de chèvre	18€
Le Foie Gras, Filaments de rhubarbe confite, jus de grenade	21€
Saumon froid à la parisienne Mayonnaise au cresson	14€
Velouré de petits pois oeuf poché et jambon pata negra	12€

LES PÂTES

Les Coquillettes Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan	28€
Cocotte de légumes Huile d'olive Picual et graines de Courge	22€
Les linguines Spaghetti de mer aux crevettes sauvages	32€





POUR 2 PERSONNES

Les Coquillettes 49€

jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan

Filet de bœuf rôti, 62€

Jus de cuisson & pommes de terre grenaille

Homard en cocotte, 90€

linguine à l'encre, émulsion d'armoricaine

LES POISSONS

Le Homard Cuisiné aux petits légumes et sauce black curry	48€
La Sole Belle Epoque à la grenobloise Purée et légumes de saison	65€
Le Turbot Sauce black curry, risotto de quinoa	55€
Le Bar Cappuccino de rave et crème iodée, pimprenelle	38€
Dos de cabillaud Ail des ours, riz vénéré, mousseline de carotte	26€

LES VIANDES

Le Tartare Belle Époque Bœuf, né, élevé, abattu : France - condiments, pommes frites	29€
Le Tartare Belle Epoque à la truffe Bœuf, né élevé, abattu : France - condiments, pommes frites	36€
Le Filet de Bœuf "Wagyu" Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe	140€
La noix d'entrecôte de 300g Né, élevé, abattu : Argentine - pommes de terre grenaille	36€
La Poitrine de veau, Palourde, kumquat, chou pak choï et brocoli	28€
Le Ris de veau braisé au jus, Haricots coco cuisinés à la coriandre	32€
Le Burger Normandy au camembert, pommes frites	24€
Le Suprême de volaille, andouille de Guéméné Grenailles rôties et jus à l'ail noir	26€





POUR 2 PERSONNES

Baba aux fruits rouges et crèmeux framboise 28€
Chantilly à la vanille

Crêpes Suzette 16€
Flambées en salle, au Grand Marnier

Le Chocolat 18 €
Mousse au chocolat et ses madeleines tièdes

Plateau de fromages Normands 18€
Salade verte et confiture

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Les Fromages Normands, 12€
Salade verte et confiture

LES DESSERTS

Les Glaces et Sorbets par le Maître glacier Geronimi, 9€
(2 boules)
Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache
Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis

Le Thé ou Café gourmand, 12€
Tarte fatin, sucette chocolat, kouign amann, canelé, crème vanillée

Baba flambé au Calvados Belle Epoque, 14€
Chantilly vanillée & Fruits rouges

Le Mont Blanc 12€
Pistache et griottes

Le Douillon aux pommes 14€
Sauce caramel au beurre demi sel et sorbet cidre brut

L'éclair 12€
Noisette et praliné

Le Mojito du pâtissier 12€
Rhum Cubain, menthe et citron vert



PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PAIEMENTS ACCEPTÉS : ESPÈCE, CHÈQUE, CARTE VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS, JCB

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

BŒUF TARTARE : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE BŒUF ENTRECÔTE : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN ARGENTINE

BOEUF WAGYU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN AUSTRALIE BŒUF CÔTE DE BŒUF : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

