



## BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT "LA BELLE ÉPOQUE"

Séverine, Jérôme, Manon, Corentin et Axel, l'ensemble de l'équipe, ont le plaisir de vous accueillir.

Le Chef Corentin Maître Restaurateur, vous propose une cuisine innovante, créative et exotique réalisée à partir de produits de grande qualité, frais, locaux et de saison. Axel son second, vous fait découvrir des desserts revisités et originaux.

Nous respectons au maximum le circuit court de nos produits car nos fournisseurs sont situés au maximum à 1h30 de notre établissement. Nous souhaitons vous faire passer un bon moment et que vous puissiez apprécier le service de Manon - responsable de salle de Valentin et l'ensemble des apprentis ou stagiaires en formation.

Nous avons pris le soin de sélectionner rigoureusement tous nos vins chez des Vignerons indépendants partageants nos valeurs et qui seront en harmonie avec les menus de saison. Vous pourrez aussi découvrir nos grands crus au verre en flacons servis dans les meilleures conditions grâce à notre dispositif D.Vine.

Prenez le temps d'apprécier ce moment convivial et de bien-être gustatif parmi nous !

### Nos fournisseurs

La Ferme Landegas et Boulangerie Horthense (Bagnoles)

Rucher de la Forêt d'Andaine (Bagnoles)

La Marée pour tous (35) La Chaiseronne (50)

La Ferme des Vallées (53) La Ferme aux milles épis (27)

Prodélis (14) Maîtres Laitiers (14)

Foissier (14) Fromagerie Gillot (61)

Les Oeufs de la ferme La Bigottières (61)

La Ferme Bidard (61) Ferme des Gorges de Villiers (61)



Il n'y a qu'une chose sérieuse dans la vie,  
c'est l'heure des repas. "Lino Ventura"

Extrait du film 125, Rue Montmartre (1959)

Dialogue Michel Audiard

# Carte Printemps

## Entrées

Sur le sentier des **crucifères** :  
curry mousseux, cumin croquant et coriandre verte 13

...

**Oeuf** en basse température effluves de sous-bois : crémeux de topinambour,  
champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes 14

\*Suggestion du Sommelier : Condrieu 10 cl

...

**Saumon confit** aux agrumes :  
Façon tataki, crème glacée iodée, croustillant de Sésame noir 15

\*Suggestion du Sommelier : Vin blanc Nouvelle Zélande Malbrough 10 cl

...

**Crevettes sauvages**, mangue acidulée en Kalawang 19

\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl

## Plats

**Poisson** selon arrivage du jour 18

\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl

...

**Suprême de poulet (FR)** mariné au miel citronné 18

\*Suggestion du Sommelier : Margaux 10 cl

...

Roc'Burger **avec steak** (Fr) façon boucher 150g, miel de thym, pomme de terre  
confites et pain ciabatta de M Horthense (Bagnoles) 19

**Fromage au choix** : Camembert, Cheddar, Chèvre frais, Bleu de St Jean

\*Suggestion du Sommelier : Châteauneuf-du-Pape 10 cl

...

**Tête de veau** traditionnelle, légumes au pot, gribiche 20

\*Suggestion du Sommelier : Vin rouge d'Afrique du Sud 10 cl

...

**Dorade royale** snackée :  
Riz Koshihikari et harmonie de fenouil aux touches exotiques 23

\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl

...

**Magret de Canard (FR)** en douceur :  
Panais, brisures de châtaignes et émulsion aux accents de forêt 25

\*Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou St Estèphe 10 cl

...

**Crevettes sauvages** :  
Riz Koshihikari, wok de patates douces 25

\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl blanc 10 cl



\*Prix à consulter sur la carte

Nos prix sont taxes et services inclus

## Menu végétarien

Oeuf en basse température effluves de sous-bois : crémeux de topinambour, champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes

Composition végétale (à la carte 16)

Dessert au choix (sauf assiette gourmande +5)

29

\*Suggestion du Sommelier : Condrieu 10 cl

### Assiette de fromages Normands (4)

Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, bleu de Saint Jean, Tomme de chèvre des Gorges de Villiers,

Miel du Rucher de la Forêt d'Andaine et beurre Cardamome

8

### Desserts (élaborés à base de crème de la Ferme de Landegas)

Ile flottante

\*Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 5 cl

...

Brioche poêlée :

Marmelade d'agrumes, glace maison

6

11

\*Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 5 cl

...

Crème brûlée revisitée :

Dôme brûlé, espuma cacao, palets marbrés au beurre

12

\*Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 5 cl

...

L'Ecureuil :

Mousse chocolat noir, praliné noisettes et croustillant de crêpe dentelle

12

\*Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 5 cl

...

Assiette des desserts (4) accompagnés d'un thé ou café

14

### Nos coupes arrosées

Colonel: 2 boules citron, vodka

8

"Bagnolèse": 2 boules pomme, Bagnolèse

9

Créole: 2 boules ananas, rhum

9

Normande: 2 boules vanille, crème de Calvados

9

### Nos glaces artisanales (Glaces Bidard Lonlay L'Abbaye)

### Menu enfant jusqu'à 12 ans

1 / 2 ou 3 boules

3/6/8

Plat/dessert

13

Entrée/plat/dessert

16



Nos prix sont taxes et services inclus

# Les Pierres Plates

(Sauf jours fériés et évènements particuliers)

## 29 (3 plats) / 35 (+ fromages)

Mise en bouche



Sur le sentier des **crucifères** :

Curry mousseux, cumin craquant et coriandre verte

...

**Œuf** en basse température et effluves de sous-bois :

Crèmeux de topinambour, champignons dorés, notes de Truffes et éclats de noisettes

*\*Suggestion du Sommelier : Condrieu 10 cl*



**Poisson** selon arrivage du jour

*\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl*

...

**Suprême de poulet (FR)** mariné au miel citronné , risotto Tropical

*\*Suggestion du Sommelier : AOP Margaux 2017 10 cl*



**Ile flottante** verveine

*\*Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 5 cl*

...

**Brioche** poêlée :

Marmelade aux agrumes, glace maison

*\*Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 5 cl*

...

Glaces 2 boules (glaces artisanales de la Ferme "Bidard")

...

Fromages Normands

**Mignardise**

Le site des Pierres plates est l'endroit où le diable venait autrefois traire ses vaches à la tombée de la nuit. En s'approchant, on peut voir les traces circulaires laissées par son seau et les sabots de ses vaches dans le grès.

*\*Prix à consulter sur la carte*

Nos prix sont taxes et services inclus



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

# Le Saut du Capucin

## 39

### Mise en bouche



#### Saumon confit aux agrumes

Façon tataki, crème glacée iodée, croustillant de sésame noir

**\*Suggestion du Sommelier : Vin blanc Nouvelle Zélande Malbrough 10 cl**

...

#### Sur le sentier des crucifères :

Curry mousseux, cumin croquant et coriandre verte

...

#### Œuf en basse température et effluves de sous-bois :

Crémeux de topinambour, champignons dorés, notes de Truffes et éclats de noisettes

**\*Suggestion du Sommelier : Condrieu 10 cl**



#### Magret de Canard (FR) en douceur :

Panais, brisures de châtaines et émulsion aux accents de forêt

**\*Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou St Estèphe 10 cl 10 cl**

...

#### Dorade Royale snackée :

Riz Koshihikari et harmonie de fenouil aux touches exotiques

**\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl**



Assiette de fromages accompagnés de Miel local (Rucher de la Forêt d'Andaine)

ou

Dessert à la carte

**(Assiette gourmande avec thé ou café) +5**



### Mignardise

La légende raconte qu'un moine Franciscain souffrait des jambes et n'arrivait pratiquement plus à marcher. Il serait venu à Bagnoles pour y guérir.

Il promit de sauter d'une aiguille à l'autre s'il retrouvait l'usage de ses membres après avoir pris les eaux de Bagnoles. Le père Capucin retrouva miraculeusement une étonnante vigueur. Il exécuta donc sa parole et sauta d'un bond entre les deux rochers distants de quatre mètres.



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

**\*Prix à consulter sur la carte**

Nos prix sont taxes et services inclus

# Menu Apaizonia

dégustation en :

**5 plats 56€ / 6 plats 66€**

Mise en bouche

Echappée gourmande en Normandie :

**Œuf** en basse température et effluves de sous-bois :

Crèmeux de topinambour, champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes

\*Suggestion du sommelier : Condrieu 10 cl

Souvenir d'Outre-mer :

**Crevettes sauvages**, mangue acidulée en Kalawangng

\*Suggestion du sommelier : Mercurey blanc 10 cl blanc 10 cl



Escale à Kanto :

**Dorade Royale** snackée , riz Koshihikari et harmonie de fenouil aux touches exotiques

\*Suggestion du sommelier : Mercurey blanc 10 cl

et/ou

Retour sur nos terres :

**Magret de Canard (FR)** en douceur , Panais, brisures de châtaignes et émulsion aux accents de forêt

\*Suggestion du sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou St Estèphe 10 cl



Assiette de fromages Normands (4)

(Camembert à la Bagnolèse, Bleu de St Jean, tomme de chèvre des Gorges de Villiers, Livarot, Pont-L'Evêque)

Presque fruit by Axel

\*Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 5 cl ou Rhum El Pasador de Oro 5 cl

\*Prix à consulter sur la carte

Mignardises



Nos prix sont taxes et services inclus