



## 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 Automne

## Entrées

- Courgelette d'automne en illusion : Anneau de potimarron, espuma de bleu de bleu de Tinchebray sarrasin croquant 13  
...  
Oeuf en basse température effluves de sous-bois : crémeux de pâtisson, champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes 14  
\*Suggestion du Sommelier : Condrieu 10 cl  
...  
Cœur de rumsteak (FR) entre terre et mer :  
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 et patate douce au beurre pimenté 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, risotto Tropical 18  
\*Suggestion du Sommelier : Margaux 10 cl  
...  
Roc'Burger avec steak (Fr) façon boucher 150g, tomate, Ketchup Maison, miel de thym, pomme de terre confites et pain ciabatta de M Horthense (Bagnoles)  
Fromage au choix : Camembert, Cheddar, Chèvre frais, Bleu de Tinchebray 19  
\*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  
...  
Filet de truite saumonée :  
Tomates d'antant, riz Koshihikari 23  
\*Suggestion du Sommelier : Mercurey blanc 10 cl  
...  
Magret de Canard (FR) :  
crémeux d'igname, figue rôtie 25  
\*Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou Côte-Rôtie 10 cl  
...  
Crevettes sauvages :  
Riz Koshihikari, wok de patates douces et courgettes 25  
\*Suggestion du Sommelier : Meursault 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 pâtisson, 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 à la verveine

\*Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 5 cl 6

...

Brioche poêlée :

Parfait glacé caramel, glace maison

\*Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 5 cl 10

...

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

Gréole: 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



# LES PIERRES PLATES

(SAUF JOURS FÉRIÉS)

**23 (2 PLATS) / 28 (3 PLATS) / 34 (+ FROMAGES)**

**Le midi uniquement  
du lundi au vendredi**

Mise en bouche

Entrée/plat ou Plat/dessert

Courgette d'Automne en illusion :

Anneau de **potimarron**, espuma de **bleu de Tincebray**, sarrasin croquant

...

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

Crèmeux de Pâtisson, 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 :

Parfait glacé caramel, 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

## 38

Mise en bouche

Cœur de rumsteak (FR) entre terre et mer

Façon tataki, crème glacée iodée, croustillant de sésame noir

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

\*\*\*

Entrées du menu "Les Pierres Plates"



Magret de Canard (FR) :

crémeux d'igname, figue rôtie

\*Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou Côte-Rôtie 10 cl

\*\*\*

Filet de truite saumonée :

Tomates d'antan, riz Koshihikari

\*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.

\*Prix à consulter sur la carte

Nos prix sont taxes et services inclus



# MENU APAIZONIA

DÉGUSTATION EN :

5 PLATS 55€ / 6 PLATS 65€

Mise en bouche

Souvenir d'Outre-mer :

**Crevettes sauvages**, mangue acidulée en Kalawanng et patate douce au  
beurre pimenté

\*Suggestion du sommelier : Meursault blanc 10 cl

Echappée gourmande en Normandie :

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

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

\*Suggestion du sommelier : Condrieu 10 cl



Escale à Kanto :

**Filet de truite** saumonée, tomates d'antan, riz Koshihikari

\*Suggestion du sommelier : Mercurey blanc 10 cl

et/ou

Retour sur nos terres :

**Magret de Canard (FR)**, crèmeux d'igname, figue rôtie

\*Suggestion du sommelier : Châteauneuf du Pape 10 cl ou Côte-Rôtie 10 cl



Assiette de fromages Normands (4)

(Camembert à la Bagnolèse, Bleu de Tinchebray, tomme de chèvre des Gorges de Villiers,  
Livarot, Pont-L'Evêche)

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