

RESTAURANT LA BELLE EPOQUE



Deux frères aux commandes
Corentin LUCE – Maître
Restaurateur
et Axel LUCE – Pâtissier

Individuels – Groupes – Séminaires
Soirées privées
Ventes à emporter



LA CUISINE DU CHEF CORENTIN LUCE S'ÉCRIT AVEC LES PRODUITS DE NOS ÉLEVEURS ET MARAÎCHERS, RELEVÉS DE QUELQUES NOTES D'AILLEURS.

- **Menu Première Escale :** *Des assiettes franches, de saison et en circuit court. Le bon produit, travaillé simplement et spontanément.*
- **Menu Apaizonia :** *Notre menu dégustation. Plus de temps et de technique pour pousser plus loin les accords et le travail des produits.*

Parce qu'une belle assiette commence dans la terre et les pâturages, nous sommes fiers de travailler main dans la main avec les producteurs et artisans locaux qui nourrissent notre carte au quotidien.

NOS PARTENAIRES

- Crèmerie de la Ferme de Landegas – Bagnoles de L'Orne
- Oeufs, huile de colza : Ferme de la Bigottière – Chemilly (61)
- Fromages de la Ferme de la Talboisière – St Jean des Bois (61)
- Camembert, Livarot, Pont L'Eveque : Fromagerie Gillot – St Hilaire de Briouze
- Légumineuses : Ferme des Miles Epis – Epieds (27)
- Viandes : La chaiseronne – Brecey (50)
- Fromage de chèvre : Ferme des Gorges de Villiers (61)
- Miel du Rucher – Bagnoles de l'Orne
- Pain, pain burger : Boulangerie de Tessé – Bagnoles de l'Orne
- Jus et alcools locaux : Le Manoir de Durcet – Magny le Désert (61)
- Le Château de la Bière – Lonlay L'Abbaye (61)
- Vignerons indépendants (voir les cartes)
- Farine de Valentine – Bazoches au Houlme (61)
- Boucherie Gobé – Bagnoles de l'Orne

Carte

NOS ENTRÉES

L'œuf en basse température,
Duxelle de champignons, Andouilles de Vire rôtie**13 €**

Lentilles Beluga,
Mousse tiède de Chèvre et sésame noir torréfiée.....**13 €**

Crevettes sauvages,
Céleri rave**18 €**

NOS POISSONS

Filet D'églefin**18 €**

Filet de Daurade,
Mousseline de Choux fleurs, Pommes et oignons confits**24 €**

Crevettes sauvages.....**24 €**

NOS VIANDES

Suprême de Poulet (FR)**18 €**

Tête de veau (FR) mijotée au Poiré du Manoir de Durcet,
Cocotte de légumes, gribiche**20 €**

Magret de Canard (FR)
Céleri rave et jus de bœuf réduit**24 €**

NOS BURGERS

Chick 'N' Goat : Poulet (FR) pané aux pétales de maïs,
Chèvre frais des Gorges de Villiers, oignons frits et tomates confites**19 €**

Le Viking : Saumon pané, fromage frais (lait de vache) au Sésame,
oignons frits et tomates confite**19 €**

Classique Fermier : Steak de la Boucherie Gobé,
cheddar fermier AOP affiné 18 mois, poitrine de porc fumée, oignons frits et tomates confites**20 €**

NOS FROMAGES

Assiette de fromages Normands**8 €**

Le fromage travaillé *Le Petit Michelot de la Ferme de la Talboisière*.....**6 €**



CARTE DES DESSERTS

Desserts (élaborés à base de produits laitiers de la Ferme de Landegas / Oeufs de la ferme la Bigottière / Farine de Valentine...

Riz au lait, Siphon Coco,
Cardamome, agrumes12 €

Brownie Chocolat Noir,
Compote de Pommes, poires et glace Sarrasin12 €

Sablé poire Sarasin,
Poire flambée à la Liqueur de pommes12 €

Assiette des desserts (4)
Accompagnés de thé ou café14 €

NOS ACCORDS GLACÉS DU BOCAGE

Fier de notre terroir, nous avons à cœur de valoriser le travail de nos producteurs.

Ces assiettes associent nos créations pâtisseries aux glaces de la ferme Bidard et au spiritueux du Manoir de Durcet.

La 44 :
1 boule mandarine, Liqueur 44 (Manoir de Durcet)15 €

La Normande :
1 boule pomme, Liqueur de Pommes (Manoir de Durcet)15 €

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Deux plats 13 € Ou Pour les gourmands (3 plats) 16 €

Aiguillette de poulet pané ou poisson ou steak haché / Garniture au choix



Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais, de saison et locaux

Nos prix sont taxes et service inclus



PREMIÈRE ESCALE

Servi du Lundi au Samedi midi

Plat / Dessert 23 € | Entrée / Plat 25 €

Menu complet (Entrée, plat et dessert) 31 €

NOS ENTRÉES

- **L'œuf en basse température,**

Duxelle de champignons, Andouilles de Vire rôtie

- **Lentilles Beluga,**

Mousse tiède de Chèvre et sésame noir torréfiée

NOS PLATS

- **Filet D'églefin**

- **Suprême de Poulet (FR)**

Garnitures au choix

Pomme de terre grenailles

Cocotte bouillon de légumes

Petit épeautre, champignons

L'ÉTAPE FROMAGE (+ 6 €)

- Le Petit Michelot de la ferme La Talboisière et condiment ail noir

NOS DESSERTS

- **Sablé poire Sarrasin,**

Poire flambée à la Liqueur de pommes

- **Riz au lait,**

Siphon Coco, Cardamome, agrumes

- **L'Assiette des desserts (+5 €)**

Accompagnée de son Thé ou Café

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais, de saison et locaux

Nos prix sont taxes et service inclus

APAIZONIA

3 plats (Entrée / Plat / Dessert) 41 € + L'étape fromage 47 €

Dégustation en :

5 plats 56 €

7 plats* 69 €

Option Végétarien en 3 plats 32 €

NOS ENTRÉES

- **Le Foie gras (FR) et le café**

Crèmeux, Pleurotes et Shiitaké

- **La Truite Marinée**

Marinée au citron vert et sel fumé, Tartare de pomme granny

NOS PLATS

- **Le Magret de Canard (FR)**

Céleri rave et jus de bœuf réduit

- **La Dorade grise**

Mousseline de choux fleurs au sarrasin

Le Petit Michelot de la Ferme de la Talboisière

Le fromage travaillé, condiments ail noir

Avant dessert tout chocolat

*et son verre de Poiré du Manoir de Durcet (10 cl)**

Dessert choix à la carte



Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais, de saison et locaux

Nos prix sont taxes et service inclus



NOS BURGERS SUR PLACE OU À EMPORTER

**Tous nos burgers sont 100% Maison, les recettes sont élaborées à partir de produits bruts par nos jeunes cuisiniers.
Pain de la Boulangerie de Tissé**

LE VIKING

*Effiloché de saumon, crème de fromage de vache à l'aneth
Sauce burger, oignons frits et tomates confites*

CHICK 'N' GOAT

Poulet (FR) pané aux pétales de maïs, chèvre frais des Gorges de Villiers, sauce burger, oignons frits et tomates confites

CLASSIQUE FERMER

Steak de la Boucherie Gobé, cheddar fermier AOP affiné 18 mois de la Fromagerie des Roches, sauce burger, oignons frits et tomates confites

13 € À EMPORTER



<==== Notre page

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais, de saison et locaux

Nos prix sont taxes et service inclus