



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

Tartare de **butternut** :

Jeu de texture et panna cotta au jambon de la Manche

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

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

Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté (12,5 cl) 8€ / Moulin à vent (12,5 cl) 9€

...

Pressé de porc de la Manche :

Espuma de pommes poêlées au Camembert et croustillant de sésame noir

Suggestion du Sommelier : Irancy (12,5 cl) 12€

...

Crevettes sauvages flambées au Whisky, pikliz

Suggestion du Sommelier : Viré-Clissé 14€ (10 cl)

Plats

Poisson selon arrivage du jour

Suggestion du Sommelier : Viré-Clissé 14€ (10 cl)

...

Cochon de la Manche (FR) mariné à la moutarde au miel

Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Roc'Burger avec steak (Fr) façon boucher 150g, miel de thym, pomme de terre confites et pain de Gourmandine (Bagnoles)

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

Accord du Sommelier : Châteauneuf-du-Pape 17€ (10 cl) / Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Tête de veau traditionnelle, légumes au pot, gribiche

Suggestion du Sommelier : Vin rouge d'Afrique du Sud 16€ (10 cl)

...

Thon de la Méditerranée snackée :

Effiloché de saumon fumé au sésame, chou Chinois

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé (10 cl) 14€ (blanc) / Irancy (12,5 cl) 12€

...

Magret de canard (FR) à la châtaigne :

Panais, et petit épeautre

Accord du Sommelier : Gevrey Chambertin (10 cl) 19,50€ / Saumur Champigny (12,5 cl) 6€

...

Crevettes sauvages juste grillées :

Riz Koshihikari

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)



Menu végétarien

✓ Oeuf parfait, et effluves de sous bois, crémeux de champignons, champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes

✓ Composition végétale

✓ Dessert au choix (sauf assiette gourmande +5)

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl)

32

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 aromatisé

8

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

Ile flottante parfumée selon l'humeur du Pâtissier

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,5€ (5 cl)

6

...

Brioche poêlée :

Pommes compotées et crème glacée au pain d'épice

Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (5 cl)

11

...

Crème brûlée au maïs soufflé caramélisé :

Espuma de maïs soufflé, gâteau de maïs

Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

12

...

L'Ecureuil :

Ganache montée chocolat, tuile de cookies noisettes, éclats de brownie

Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

12

...

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 banane, 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 samedi soir et dimanche midi et jours fériés et événements particuliers)

29 (3 plats) / 35 (+ fromages)

Mise en bouche



Tartare de butternut :

Jeu de texture et panna cotta au jambon de la Manche

Suggestion du Sommelier : Condrieu Blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Oeuf en basse température et effluves de sous bois :

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

Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté (12,5 cl) 8€ / Moulin à vent (12,5 cl) 9€



Poisson selon arrivage du jour

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (blanc)

...

Cochon de la Manche (FR) mariné moutarde au miel

Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)



Ile flottante parfumée selon l'humeur du Pâtissier

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,5€ (5 cl)

...

Brioche poêlée :

Pommes compotées et crème glacée au pain d'épice

Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (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.

Nos prix sont taxes et services inclus



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Le Saut du Capucin

39

Mise en bouche



Pressé de porc de la Manche :

Espuma de pommes poêlées au Camembert et croustillant de sésame noir

Suggestion du Sommelier : Irancy (12,5 cl) 12€

...

Tartare de butternut :

Jeu de texture et panna cotta au jambon de la Manche

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Oeuf en basse température et effluves de sous bois :

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

Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté (12,5 cl) 8€ / Moulin à vent (12,5 cl) 9€



Magret de canard (FR) à la châtaigne :

Panais et petit épeautre

Suggestion du Sommelier : Gevrey Chambertin (10 cl) 19,50€

...

Pavé de thon de Méditerranée snackée :

Effiloché de saumon au sésame, chou Chinois

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé (10 cl) 14€



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

Suggestion du Sommelier : Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

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 promet 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

Menu D-Day

(Du samedi midi au dimanche soir)

45 (3 plats)

Amuses - bouche

...

Entrées :

Foie gras (FR) aux saveurs Normandes

Suggestion du Sommelier : Goutte d'Or (12,5 cl) 6€ / Nouvelle Zélande Marlborough (10 cl) 14€

ou

Crevettes sauvages au whisky

Suggestion du Sommelier : Sauternes (12,5 cl) 10€ / Gewurztraminer (12,5 cl) 7€



Plats :

Magret de canard (FR) à la châtaigne, panais et petit épeautre

Suggestion du Sommelier : Gevrey Chambertin (10 cl) 19,50€

ou

Pavé de thon de la Méditerranée, effiloché de saumon au sésame, chou Chinois

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé (10 cl) 14€



Desserts :

Ile flottante aromatisée selon l'humeur du Pâtissier

ou

Brioche perdue confiture aux fruits rouges et glace basilic Thaiï

ou

L'Ecureuil : ganache montée chocolat, tuile de cookies noisettes et glace brownie

Mignardise

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

<==== Suivez - nous



Nos prix sont taxes et services inclus

Menu Apaizonia

(Sur réservation en semaine)

dégustation en :

5 plats 56€ / 6 plats 66€

Mise en bouche



Echappée gourmande en Normandie :

Oeuf parfait et effluves de sous bois, crémeux de champignons, champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes

Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté (12,5 cl) 8€ / Moulin à vent (12,5 cl) 9€

ou

Le week-end, possibilité de **Foie gras (FR)** aux saveurs Normandes (+2)

Suggestion du Sommelier : Goutte d'Or (12,5 cl) 6€ / Nouvelle Zélande Marlborough (10 cl) 14€

Souvenir d'Outre-mer :

Crevettes sauvages, mangue acidulée en Kalawang

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)



Escale en Méditerranée :

Pavé de thon snackée , effiloché de saumon fumé au sésame, chou Chinois

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé (10 cl) 14€ / Irancy (12,5 cl) 12€

et/ou

Passage en forêt :

Magret de canard (FR) à la châtaigne, panais et petit épeautre

Suggestion du Sommelier : Gevrey Chambertin (10 cl) 19,50 € / Saumur Champigny (12,5 cl) 6€



Assiette de fromages Normands (4)

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

Suggestion du Sommelier : Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

Presque fruit by Axel

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,50€ (5 cl) / Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)



Mignardises



Nos prix sont taxes et services inclus