



Une formule à l'ardoise est disponible les midis en semaine à partir de 15€.

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert	19 €
Formule Entrée / Plat / Dessert	24 €
Formule Entrée / Plat / Fromages / Dessert	27 €

ENTRÉES

Entrée seule
7.50 €

- Gravlax de saumon fumé, betterave et avocat, pickles de radis noir et crème d'aneth.
- Bouchée aux escargots, béchamel persillée.
- Tarte fine aux pommes et à l'andouille de Vire (Maison Asselot), sauce pommeau.
- Crème de potiron au gingembre et bouchon de chèvre frais.
- Foie gras et son pain d'épices accompagnés de son chutney de figues (Supplément 7€).

PLATS

Plat seul
15 €

- Filet de dorade poché, compotée de chou vert et sauce marinière.
- Suprême de pintade farci aux champignons, sauce au cidre et crémeux d'épinards.
- Pièce de bœuf marinée, compotée d'échalotes au balsamique et pommes de terre au four.

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, service compris.





- Souris d'agneau confite, ses mogettes et crème d'ail aux herbes (Supplément 3€). ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches. ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Risotto de crozets aux poireaux. ☺

Dessert seul
7 €

DESSERTS

- Mont Blanc et clémentines en marmelade. ☺
- Poire Belle Hélène revisitée et son sorbet réglisse. ☺
- Bûche au citron, noisettes et yuzu. ☺
- Ananas rôti au miel, panna cotta vanille et crumble à l'huile d'olive. ☺
- Coupe de glaces ou sorbets (Café, Pistache, Cannelle, Vanille, Chocolat, Caramel, Nougat, Cassis, Framboise, Passion, Pomme, Poire et Citron).
- Café gourmand (Supplément 2,50€). ☺

SUGGESTIONS DU CHEF (hors formules)

- Véritable Andouille (Maison Asselot), déclinaison de pommes et sauce au miel. ☺ 19 €
- Risotto de Noix de Saint Jacques et sa sauce aux agrumes. ☺ 22 €

MENU ENFANT

9 €

- Steak haché ou dos de colin ou jambon avec frites ou compotée de chou. ☺
- Glace.

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

☺ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, service compris.

