



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 €

- Flan à l'Andouille de Vire (Maison Asselot) et pommes. ☺
- Déclinaison de choux-fleurs et œuf mollet. ☺
- Vol au vent de volaille et champignons. ☺
- Soupe de poissons, rouille et croûtons. ☺
- Foie gras et son pain d'épices accompagnés de son chutney de figues (Supplément 7€). ☺

PLATS

Plat seul
15 €

- Pavé de Saumon et sa marinade au tandoori, crème au beurre blanc, chou et pommes vapeurs. ☺
- Côte de Veau juste snackée, sauce Normande et polenta aux échalotes. ☺
- Pièce du boucher, sauce camembert, pomme argent et sa crème ciboulette. ☺

- 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).
- Semoule et légumes du moment et son œuf poché. ☺

DESSERTS

Dessert seul
7 €

- Dôme à la coco, insert mangue et sorbet gingembre. ☺
- Forêt noire déstructurée et son sorbet griotte. ☺
- Tarte à la pistache. ☺
- Chou façon pomme tatin. ☺
- 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 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, sauf souris hors UE
Prix nets, service compris.

