



ENTREE-PLAT	20.90€
PLAT-DESSERT	20.90€
ENTREE-PLAT-DESSERT	25.90€
ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT	28.90€

ENTREES

TERRINE À L'ANDOUILLE DE VIRE (ASSELOT) ET PETITS LÉGUMES.

BROCHETTE DE CREVETTES A L'ASIATIQUE ET WOK DE LÉGUMES.

CRÈME DE BROCOLIS, CHÈVRE (LA MANCHEVRETTE)
ET CRUMBLE AU PARMESAN.

FOIE GRAS, IGP PÉRIGORD, CHUTNEY FIGUES ET BRIOCHE MAISON
(SUPPLEMENT 8€).

PLATS

RETOUR DE PÊCHE, SAUCE BISQUE, POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT.

PIÈCE DE BOEUF À L'ÉCHALOTE, GRATIN DAUPHINOIS.

BALLOTINE DE VOLAILLE AU JAMBON CRU ET TOMME CRÉMEUSE,
SAUCE FROMAGÈRE ET CROZETS.

SOURIS D'AGNEAU, SAUCE MIEL AU THYM ET ROMARIN, POMMES GRENAILLES.
(SUPPLEMENT 5€).

TRIPES À LA MODE DE CAEN DE LA MAISON RUALT.

BURGER TRADITIONNEL ET SES FRITES.

QUINOA AUX LÉGUMES, CRÈME DE CURRY ET SON OEUF POCHÉ.
(PLAT VÉGÉTARIEN)

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE.

ASSIETTE DE FROMAGES DU BOCAGE VIROIS.

DESSERTS

TARTELETTE AGRUMES ET MASCARPONE.

NOUGAT GLACÉ MAISON.

DÔME CHOCOLAT PRALINÉ.

CAFÉ GOURMAND. (SUPPLÉMENT 2.50€)

COUPE GLACÉE. (VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE,
CAMEL, NOUGAT, CASSIS, FRAMBOISE, POIRE, CITRON)

MENU ENFANT : 12€

NUGGETS OU STEAK HACHÉ OU POISSON AVEC FRITES OU LÉGUMES, PUIS UNE BOULE DE GLACE
AVEC UN SIROP OU JUS DE FRUITS



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible à la Réception.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

ENTREE SEULE 9€ - PLAT SEUL 16.50€ - FROMAGE SEUL 8€ - DESSERT SEUL 8€