



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

ENTREES

VELOUTÉ DU CHEF, LARD ET CROÛTONS À L'AIL.

TARTE FINE À L'ANDOUILLE DE VIRE - MAISON ASSELOT,
POMMES ET CRÈME FROMAGÈRE.

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS ET TOMME D'UO,
SUR MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET JAMBON CRU.

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

PLATS

RETOUR DE PÊCHE, SAUCE THERMIDOR, DUO DE PURÉES,
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE.

MIJOTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET LINGUINES.

CÔTE DE COCHON FERMIÈRE, JUS CORSÉ INFUSÉ AU ROMARIN,
WOK DE LÉGUMES.

SOURIS D'AGNEAU, JUS CORSÉ À L'AIL ET PURÉE DE POMMES DE TERRE.
(SUPPLEMENT 5€).

TRIPES À LA MODE DE CAEN DE LA MAISON RUAUT.

BURGER TRADITIONNEL ET SES FRITES.

LINGUINE AU PESTO ROSSO, TOMME DE LA FERME D'UO, ET PETITS LÉGUMES.

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE.

ASSIETTE DE FROMAGES DU BOCAGE VIROIS.

DESSERTS

CROUSTILLANT POIRE ET CARAMEL.

FONDANT À LA CHÂTAIGNE ET COEUR CHOCOLAT.

BABA INFUSÉ AU RHUM ET AGRUMES, CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE.

CAFÉ GOURMAND. (SUPPLÉMENT 2.50€)

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

MENU ENFANT : 13€

NUGGETS OU STEAK HACHÉ OU POISSON - FRITES OU LÉGUMES,

POT DE GLACE ARTISANALE GOURMAND GIVRÉ  BOISSON AU CHOIX



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€