



Formule Entrée/Plat OU Plat/ Fromage OU Dessert	20.90 €
Formule Entrée / Plat / Fromage OU Dessert	25.90 €
Formule Entrée / Plat / Fromages / Dessert	28.90 €

### ENTRÉES

- Salade gourmande au magret fumé, IGP Périgord. ☺
- Œuf cocotte virois. ☺
- Velouté de saison et crevettes en tempura. ☺
- Tartelette fine au bleu de la Ferme de la Talboisière et compotée de poires. ☺
- Foie gras, IGP Périgord, pain d'épices, bonbons au coing (Supplément 8€). ☺

Entrée seule  
9 €

### PLATS

- Dos de cabillaud, beurre d'épinards, riz vénéré. ☺
- Joue de bœuf comme une carbonnade. ☺
- Ballotine de volaille farcie aux champignons et châtaignes, purée de panais. ☺
- Risotto de gambas flambées au Cognac. ☺
- Souris d'agneau confite, jus corsé et purée à l'ail. (Supplément 4€). ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Burger traditionnel et ses frites fraîches. ☺
- Butter'flette. (Plat végétarien). ☺

Plat seul  
16.50 €

### FROMAGES

- Trio de fromages du Bocage Virois.
- Trio de fromages de Normandie.

Fromage seul  
8 €

### DESSERTS

- Rocher chocolat, noisette. ☺
- Tartelette orange sanguine meringuée. ☺
- Entremets clémentine verveine. ☺
- Mont-Blanc revisité. ☺
- Coupe de glaces ou sorbets (Café, Pistache, Vanille, Chocolat, Caramel, Nougat, Cassis, Framboise, Poire, Citron).
- Café gourmand selon l'inspiration du Pâtissier (Supplément 2.50€). ☺

Dessert seul  
8 €

### Suggestions du chef (hors formules)

- Filet de Bœuf, sauce foie gras, purée parfumée à la noisette. ☺ 24 €
- Noix de St Jacques (Bateau Thierisa – Port en Bessin), risotto, crème au Yuzu. ☺ 24 €
- Véritable Andouille de Vire (Maison Asselot), déclinaison de pommes et sauce au miel. ☺ 22 €

### MENU ENFANT

- Sirop à l'eau ou Diabolo ou Jus de fruits.
- Steak haché /Nuggets/ Poisson avec frites ou légumes.
- Glace.

12 €

**RESTAURANT  
GOURMAND**

Une cuisine généreuse  
dans un cadre soigné.

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



**RESTAURANT  
GOURMAND**

Une cuisine généreuse  
dans un cadre soigné.

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

