

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

ENTREES

- MILLEFEUILLE NORMAND, POMMES, ANDOUILLE DE VIRE ET CAMEMBERT. 
- PAIN BAO AU SAUMON FUMÉ ET GUACAMOLE. 
- VELOUTE DE POTIMARRON, CHIPS DE LARD ET CROÛTONS À L'AIL. 
- FOIE GRAS, IGP PÉRIGORD, CHUTNEY FIGUES ET PAIN D'ÉPICES MAISON (SUPPLEMENT 8€). 

PLATS

- RETOUR DE PECHE, BEURRE BLANC AU CIDRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS. 
- COCHON CONFIT À LA BIÈRE, POMMES DE TERRE RÔTIES. 
- BLANQUETTE DE VOLAILLE ET RIZ. 
- SOURIS D'AGNEAU, SAUCE MIEL AU THYM ET ROMARIN, HARICOTS COCO. (SUPPLEMENT 4€). 
- TRIPES À LA MODE DE CAEN DE LA MAISON RUAULT.
- BURGER TRADITIONNEL ET SES FRITES. 
- RISONI (ORZO) À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS (PLAT VÉGÉTARIEN). 

FROMAGES

- ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE
- ASSIETTE DE FROMAGES DU BOCAGE VIROIS

DESSERTS

- BARRE AU CHOCOLAT BLANC, BISCUIT MOELLEUX ORANGE ET PAVOT. 
- PROFITEROLES MAISON. 
- TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE. 
- 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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

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.

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€