



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

ENTREES

TERRINE DU CHEF À L'ANDOUILLE DE VIRE DE LA MAISON ASSELOT.

QUENELLE DE POISSON, SAUCE BISQUE.

SOUPE À L'OIGNON, FROMAGE FONDU ET SES CROÛTONS.

FOIE GRAS, IGP PÉRIGORD, CHUTNEY POMME CANNELLE ET PAIN D'ÉPICES
(SUPPLEMENT 8€).

PLATS

PAUPIETTE DE VOLAILLE LARDÉE, FARCE FINE AUX MARRONS,
JUS AUX RAISINS ET COGNAC, PURÉE DE PATATE DOUCE.

BLANQUETTE DE LA MER ET MÉLANGE 3 RIZ.

CARBONNADE FLAMANDE, FRITES.

SOURIS D'AGNEAU, SAUCE VIGNERONNE ET TAGLIATELLES FRAICHES.
(SUPPLEMENT 5€).

TRIPES À LA MODE DE CAEN DE LA MAISON RUAUT.

BURGER TRADITIONNEL ET SES FRITES.

LASAGNES VÉGÉTARIENNES, BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS.

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE.

ASSIETTE DE FROMAGES DU BOCAGE VIROIS.

DESSERTS

ANANAS RÔTI, PANCAKE, GANACHE RHUM VANILLE.

MACARON POIRE ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ.

ENTREMETS CLÉMENTINE, CROUSTILLANT CHOCOLAT.

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€