



Formule Entrée/Plat OU Plat/ Fromage OU Dessert	19.90 €
Formule Entrée / Plat / Fromage OU Dessert	24.90 €
Formule Entrée / Plat / Fromages / Dessert	27.90 €
Entrée seule	8.50 €

ENTRÉES

- Terrine du Chef à l'andouille de Vire (Maison Asselot), pommes et pommeau. ☺
- Vol au vent aux fruits de mer, crème yuzu. ☺
- Velouté du chef, croûtons à l'ail et œuf poché. ☺
- Tartelette fine au boudin noir artisanal, pommes confites au miel. ☺
- Foie gras, IGP Périgord, pain d'épices, bonbons au coing (Supplément 8€). ☺

Plat seul
16 €

PLATS

- Retour de pêche, sabayon au champagne, poireaux confits au gingembre. ☺
- Dorade royale, beurre à l'andouille et légumes rôtis. ☺
- Magret de canard IGP Périgord, sauce balsamique, écrasé de pommes de terre au romarin. ☺
- Curry de volaille et son risotto. ☺
- Souris d'agneau confite, sauce à l'ail, lentilles (Supplément 4€). ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Burger traditionnel et ses frites fraîches. ☺
- Lasagne aux champignons forestiers, comté et châtaignes. ☺

FROMAGES

Fromage seul
8 €

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

DESSERTS

Dessert seul
8 €

- Poire pochée et son sorbet vin chaud. ☺
- Tartelette Grenade. ☺
- Entremets dans l'esprit d'un Latte Macchiato. ☺
- Riz au lait et son confit de clémentine. ☺
- 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€). ☺

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

12 €

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

**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.

