



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

- Croustillant à l'Andouille de Vire (Maison Asselot), chèvre de La Manchevrette et champignons.
- Sablé amandé, compotée de céleri, gésiers de volailles confits.
- Rillettes de maquereaux à la dijonnaise et ses toasts.
- Velouté de butternut, noix torréfiées et copeaux de parmesan.
- Foie gras et son pain aux fruits secs et bonbons rhubarbe et gingembre (Supplément 7€).

Plat seul
16 €

PLATS

- Filet de truite normande, velouté à la mangue et polenta moule, chorizo.
- Bavette de porc, jus aux cèpes et étuvée de chou.
- Retour de pêche, sauce cancalaise, mousseline de panais.
- Filet de poulet, cuisson basse température, son jus aux raisins et risotto de crozets aux cacahuètes.
- Souris d'agneau confite, son jus à la réglisse, tatin d'échalotes. (Supplément 3€).
- Burger traditionnel et ses frites.
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Risotto aux champignons (Plat végétarien).

FROMAGES

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

Fromage seul
8 €

DESSERTS

- Tarte façon tatin, et sa crème diplomate à la vanille.
- Barre chocolatée et caramel.
- Pavlova aux agrumes.
- Baba au calvados revisité façon 44
- Coupe de glaces ou sorbets (Café, Pistache, Cannelle, Vanille, Chocolat, Caramel, Nougat, Cassis, Framboise, Passion, Pomme, Poire, Citron, Fraise).
- 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. 23 €
- Noix de St jacques (Bateau Thierisa – Port en Bessin) 23 €
vinaigrette passion et risotto crémeux
- Véritable Andouille (Maison Asselot), déclinaison de pommes et sauce au miel. 20 €

MENU ENFANT

9 €

- Steak haché ou jambon ou Nuggets ou Poisson du moment avec frites ou petite épeautre 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.

