



HOTEL DE FRANCE



Notre carte est élaborée à base de produits frais et de saison, nous la renouvelons tous les 2 mois

Formule Carte Entrée/Plat ou Plat / Dessert 18€

Formule Carte Entrée / Plat / Dessert 23€

Formule Carte Entrée / Plat / Fromage / Dessert 26€

Entrées (7 euros)

- Gaspacho de tomates et son bouchon de chèvre frais à la ciboulette ☺
- Blinis d'Andouille de Vire tiède, compotée de pommes et crème d'oseille ☺
- Niçoise d'écrevisses et saumon fumé, vinaigre balsamique et crème d'herbes ☺
- Assiette de tomates d'antan et mozzarella au pistou et son parmesan râpé ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de poulet jaune au chorizo et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Penne à la provençale
- Gougère de filet de rouget, tomates confites, julienne de légumes et crème d'herbes ☺

☺ « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
Toutes nos viandes sont d'origine française

Desserts (6.50 euros)

- Trio de fromages de Normandie
- Trio de Chèvre frais (cendré, poivre et ail)
- Panna cotta aux fruits rouges ☺
- Eclair aux fraises fraîches ☺
- Profiteroles à la vanille sauce chocolat
- Financier au chocolat noir et sa crème aux abricots ☺
- Coupe de glaces ou sorbets (pomme, citron, poire, framboise, pistache, chocolat noir, chocolat blanc) ☺
- Salade de fruits frais ☺
- Café gourmand (supplément 2,50€) ☺

Suggestions du chef

- Salade fraîcheur (salade, tomates, agrumes, coppa, melon, mozzarella, parmesan) ☺ 12 euros
- Véritable andouille de Vire (maison Asselot) dorée au cidre et miel 19 euros
- Entrecôte beurre maître d'hôtel et ses frites fraîches ☺ 18 euros

Menu enfant (9 euros)

- Colin ou jambon ou steak avec
- Penne ou écrasé de pomme de terre ou boulghour ou frites
- Glace

La liste des allergènes est disponible à la réception
Prix nets, service compris