



**Une formule à l'ardoise est disponible
les midis en semaine à partir de 15€.**

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert	19 €
Formule Entrée / Plat / Dessert	24 €
Formule Entrée / Plat / Fromages / Dessert	27 €

ENTRÉES

Entrée seule
7.50 €

- Assiette de tomates d'antan, mozzarella di buffala et pesto. ☺
- Focaccia à la viroise (andouille, pommes et sauce pommeau). ☺
- Taboulé de crevettes sautées et son guacamole. ☺
- Foie gras et son pain de mie accompagné de son chutney de rhubarbe (supplément 7€). ☺

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

☺ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, service compris.





Plat seul
15 €

PLATS

- Filet de dorade à la provençale, riz. ☺
- Hampe de bœuf, sauce tartare et pommes de terre grenailles. ☺
- Quinoa aux légumes du soleil, œuf poché et parmesan. ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches. ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Risotto au saumon fumé. ☺

Dessert seul
7 €

DESSERTS

- Pavlova fraises et rhubarbe. ☺
- Tartelette à l'abricot et romarin et son sorbet verveine. ☺
- Sphère aux 2 chocolats et son sorbet framboise. ☺
- Coupe de glaces ou sorbets (Café, Pistache, Cannelle, Vanille, Chocolat, Caramel, Nougat, Cassis, Framboise, Passion, Pomme, Poire et Citron).
- Café gourmand (supplément 2,50€).

MENU ENFANT

9 €

- Steak haché ou dos de colin ou jambon avec frites ou ratatouille.
- Glace.

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

☺ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, service compris.

