



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 €

- Terrine de lapin aux pruneaux et pistaches. 
- Crumble de poissons et curry noir. 
- Salade d'automne (andouille, bleu, toasts au chèvre, pommes et poires). 
- Foie gras et sa brioche accompagnés de son chutney de figues (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

- Dos de cabillaud poché, sauce aux agrumes et quinoa au chou romanesco. ☺
- Jarret de porc confit, sauce au cidre et purée de patate douce. ☺
- Rumsteack à l'échalote et coquillettes au mascarpone et parmesan. ☺
- Andouille de Vire (Maison Asselot) dorée au cidre et au miel et ses 2 pommes (Supplément 4€). ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches. ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Risotto aux champignons et condiment truffes. ☺

Dessert seul
7 €

DESSERTS

- Trio de choux, parfums café, chocolat et noisette. ☺
- Entremets exotique et sa chantilly coco. ☺
- Millefeuille aux pommes et coings. ☺
- 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.

