



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 césar ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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



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)

- Chartreuse de véritable andouille de Vire (tiède) pomme fruit, sauce pommeau et copeaux de foie gras ☺
- Saumon légèrement fumé et mariné aux agrumes et concombres crévés aux herbes ☺
- Brouillade d'œuf à la mozzarella di bufala, coulis de poivrons rouge et basilic du jardin ☺
- Crème Dubarry aux croûtons à l'ail ☺
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€) ☺

Plats (15 euros)

- Brochettes du boucher à la plancha et ses frites fraîches ☺
- Suprême de pintade, confit d'échalote au lard, jus au porto légumes du moment et boulghour ☺
- Burger traditionnel et ses frites fraîches ☺
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault)
- Tagliatelles épinard, ricotta et parmesan
- Dos de cabillaud croûte de pistache façon crumble, crème de chorizo, légumes du moment et pommes de terre grenailles ☺

☺ « 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
- Faisselle aux herbes ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu traditionnel ☺
- Marquise chocolat noir aux poires et crème anglaise ☺
- Profiteroles au cacao, glace vanille sauce chocolat
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et son sablé au thé matcha ☺
- 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 César ☺ 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