



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)

- Saint-Honoré Virois à l'Andouille de Vire et Camembert de Normandie, sauce Pommeau.
- Terrine de poulet aux noisettes, marinée au pommeau, confiture à l'aigre doux et à la moutarde à l'ancienne.
- Crumble de fromage de chèvre frais de la Ferme Manchevrette au Saumon fumé.
- Velouté du moment suivant l'inspiration du Chef.
- Marbré de foie gras et sa brioche maison accompagné de son chutney de fruits rouges (supplément 6€).

#### Plats (15 euros)

- Brochettes de Porc marinées aux épices, sauce aigre doux, Boulgour à l'ananas et raisins secs.
- Bonite de Thon sur lit de ratatouille, sauce crustacés au curry
- Faux-Filet à la plancha, sauce roquefort, frites fraîches et salade.
- Tagliatelles Viroises (Andouille, Jambon sec, pommes au miel et curry, sauce Normande) OU aux légumes et champignons.
- Burger traditionnel et ses frites fraîches.
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).

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

#### Fromages ET / OU Desserts (6.50 euros)

- Trio de fromages du Bocage Virois.
- Trio de fromages de Normandie.
- Fromage blanc campagnard Bio de la ferme de Sandrine et David « GAEC l'herbe autrement » aux herbes ou coulis de fruits rouges.
- Crème brûlée à la fève de Tonka.
- Moelleux au chocolat noir cœur coulant, glace Noix de Coco.
- Profiteroles revisitées.
- Coupe de glaces ou sorbets (pomme, citron, poire, framboise, pistache, chocolat noir, vanille).
- Nage aux Agrumes parfumée à la Fleur d'Oranger.
- Café gourmand (supplément 2,50€).

#### Suggestions du chef (Hors formule carte)

- Véritable andouille de Vire (Maison Asselot) dorée au cidre et miel. **19 euros**
- Filet de Bœuf façon Rossini, sauce au foie gras et ses frites fraîches. **22 euros**

#### Menu enfant (9 euros)

- Colin ou jambon ou steak avec Tagliatelles ou écrasé de pomme de terre ou frites.
- Glace.

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