



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)

- Tarte fine aux pommes et Andouille de Vire de la Maison Asselot déglacée au pommeau.
- Assiette de Tomates d'Antan et marinade de feta aux herbes.
- Tartare aux deux Saumons (mi- cuit et fumé) et aux agrumes, vinaigrette à la mangue.
- Gaspacho du Chef et son bouchon de chèvre frais de la Manchevrette.
- Marbré de foie gras et sa brioche maison accompagné de son chutney de fruits rouges (supplément 6€).

#### Plats (15 euros)

- Brochettes de Poulet jaune marinées aux légumes et à la poitrine fumée, crème de curry noir, caviar d'Aubergines
- Pavé de Saumon et sa crème citronnée, semoule aux légumes d'été.
- Poire de bœuf snackée à la plancha, oignons confits au balsamique, frites fraîches et salade.
- Tagliatelles au pesto et légumes marinés, Mozzarella.
- Burger traditionnel et ses frites fraîches.
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).

#### 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.
- Soupe de Fraises de Normandie et glace citron.
- Tarte aux fruits d'été et sa crème à la verveine.
- Vacherin aux fruits rouges.
- Tiramisu revisité.
- Coupe de glaces ou sorbets (pomme, citron, poire, framboise, pistache, chocolat noir, vanille).
- 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**
- Salade mêlée du Soleil (Salade, tomates, melon, mozzarella, coppa, courgettes et aubergines marinées) **14 euros**

#### Menu enfant (9 euros)

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

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

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