



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)

- Chausson virois, compotée de pomme de Normandie, blanc de poireaux et Andouille de Vire (Maison Asselot).
- Œuf cocotte au parmesan et potiron rôti accompagné de son pain de mie maison.
- Salade de lentilles et haddock.
- Soupe du Chef.
- Foie gras et sa brioche maison accompagné de son chutney aux figues (supplément 7€).

Plats (15 euros)

- Paleron de veau confit, mirepoix de pomme de Normandie et Andouille de Vire, fondue de poireaux et sauce pommeau.
- Filet de Flétan poché, beurre blanc et sa poêlée de légumes de saison (navet, carotte et brocoli).
- Tranche de rumsteack mi-fumé snackée à la plancha sur lit de champignons et frites.
- Tagliatelles carbonara revisitées, crème, champignons, cœur d'artichaut et œuf.
- Burger traditionnel et ses frites.
- 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.
- Tarte au chocolat et sa crème de pistache.
- Dôme coco et cœur passion sur chocolat croustillant feuilletine.
- Crumble aux pommes, juste tiède et sa glace cannelle.
- Charlotte aux poires.
- Coupe de glaces ou sorbets (pomme, citron, poire, framboise, pistache, chocolat noir, vanille, café, cassis, nougat, coco, cannelle).
- Café gourmand (supplément 2,50€).

Suggestions du chef (Hors formule carte)

- Véritable Andouille de Vire (Maison Asselot) **19 euros**
Dorée au cidre et miel sur son écrasé de pomme de terre.
- Filet de Bœuf façon Rossini, sauce au foie gras et ses frites fraîches. **22 euros**
- Noix de Saint Jacques, riz végétal et sa crème de potiron. **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