



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)

- Bouchée à la Viroise, Andouille de Vire (Maison Asselot) pomme et béchamel au mascarpone.
- Crumble d'escargots au parmesan, crème d'ail et persil.
- Gravlax de Saumon fumé.
- Soupe du Chef.
- Foie gras et son pain d'épices maison accompagné de son chutney aux figues (supplément 7€).

Plats (15 euros)

- Suprême de pintade farci à l'Andouille de Vire, sauce au miel, poêlée de champignons, pommes de terre grenaille.
- Filet de Bar, crème de fenouil, mousseline de panais et légumes de saison.
- Pièce de Bœuf marinée, compoté d'échalottes au balsamique, salade de roquette et frites.
- Quinoa aux légumes et champignons, crème au parmesan et œuf mollet.
- 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.
- Poire pochée aux agrumes sur son streusel cacao.
- Eclair craquelin façon profiteroles.
- Mont-Blanc, meringue, chantilly et crème de marrons.
- Mousse clémentine et crémeux au chocolat au lait, cookie aux noisettes.
- 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) dorée au cidre et miel sur son écrasé de pomme de terre. **19 euros**
- 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