



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)

- Terrine de lapin aux pistaches et pruneaux, chutney de figues et graines de moutarde à l'ancienne.
- Nougat de chèvre frais, fruits confits, jambon sec et sa crème de boursin.
- Velouté de potiron et patate douce accompagné de son cannelé au foie gras.
- Gratin d'andouille de Vire, pommes fruit dorées au curry et miel.
- Terrine de foie gras et sa brioche (supplément 6€).

Plats (15 euros)

- Pièce du boucher à la plancha, sauce tartare, frites fraîches et salade.
- Gougère de daurade, purée d'épinards et julienne de légumes, crème d'herbes.
- Burger traditionnel et ses frites fraîches.
- Tripes à la mode de Caen (Maison Ruault).
- Suprême de pintade, confit d'échalotes au lard, jus au porto, polenta et légumes du moment.
- Tagliatelles forestière, champignons, oignons, crème de boursin avec OU sans lardons.

« 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.
- Mousse au chocolat et sa clémentine caramélisée.
- Poire pochée au miel et vin rouge.
- Profiteroles glace vanille, sauce chocolat noir.
- Riz au lait crémeux à l'ancienne et caramel au beurre salé.
- Coupe de glaces ou sorbets (pomme, citron, poire, framboise, pistache, chocolat noir, vanille).
- Salade de fruits frais.
- 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**
- Noix de Saint Jacques, riz végétal et sa crème de potiron. **21 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