



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)

- Gratin de Véritable Andouille de Vire, pommes dorées au curry et miel, sabayon. ☺
- Terrine de poulet aux noisettes, marinée au pommeau, confiture à l'aigre doux et à la moutarde à l'ancienne. ☺
- Fricassée de crevettes roses au Chorizo, beurre d'amandes et Caviar d'aubergines. ☺
- 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 d'agneau marinées aux épices et miel, jus au thym et cumin, coco blanc au lard et raisins secs. ☺
- Filet de Rouget à la vapeur sur lit de ratatouille, sauce crémeuse à l'estragon, tuile au parmesan. ☺
- Hampe de Bœuf à la plancha, sauce tartare au paprika, 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.
- Tarte au citron meringuée. ☺
- Savarin au Rhum, salade de mangue au citron vert. ☺
- Profiteroles revisitées. ☺
- Douillon à la crème frangipane, aux pommes flambées au calvados, et au 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