

**DU MERCREDI AU  
VENDREDI (hors férié)  
"Formule Déjeuner"**

**Réno Valdiou**

**Entrée du jour\***

**Plat du jour\***

**Dessert du jour\***

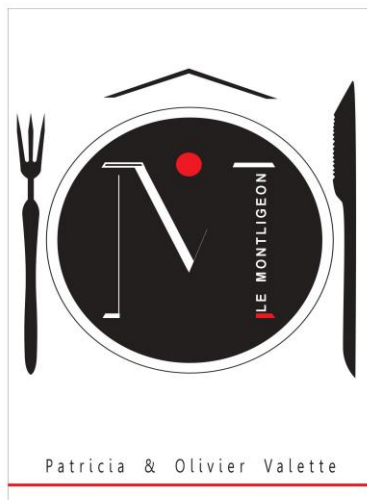
**15.00 €**

ou

**Entrée\*/Plat\***

**ou Plat\*/Dessert\***

**12.00 €**



Tous nos plats sont disponibles  
à emporter

**Menu "Le Perche" 26.00 €**

(choisir dans le noir)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert



**Menu "Le Montligeon" 38.00 €**

(choisir dans le rouge)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

## Notre carte (du mercredi au dimanche)

Prix à la carte

Paté de lapin maison (Champion de France) et sa confiture d'oignons	8.00 €
Verrine de tomates, lentillons du Perche et l'œuf parfait	8.00 €
<b>Cassolette d'escargots au beurre persillé (12)</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Crèmeux de betterave et gaspacho de courgettes aux écrevisses</b>	<b>14.00 €</b>
Aspic de boudin noir et jambonneau aux pommes	8.50 €
Entrée du jour* 	8.00 €
<b>Pièce du boucher sauce au poivre ou camembert</b>	<b>19.50 €</b>
Tripes maison (mention d'honneur 2021 à la mode de Caen)	12.00 €
Tête de veau sauce Ravigote	12.50 €
<b>Carré d'agneau rôti aux herbes</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Filet de bar sur risotto de petit épeautre et légumes de saison</b>	<b>21.00 €</b>
Boudin noir rôti et pommes	11.00 €
Suprême de poulet et légumes de saison	13.50 €
Plat du jour* 	12.00 €
L'assiette de salade et 3 fromages	7.00 €
Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly	7.00 €
Coupe glacée Percheronne au Calvados	7.00 €
Clafoutis aux pommes et caramel au beurre salé	7.00 €
Ile flottante	7.00 €
Dessert du jour*	7.00 €

**Bon appétit**

**02 33 83 81 19**

**[www.hotelmontligeon.fr](http://www.hotelmontligeon.fr)**

Du mercredi au dimanche

Déjeuner 12h. à 13h30

Du mercredi au samedi

Dîner 19h à 20h30

Pour les personnes végétariennes ou allergiques, possibilité d'adapter les mets ;  
et pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
veuillez consulter le document disponible auprès du personnel du restaurant

Prix nets