

## **Nos Menus**

### **Menu du jour à l'ardoise**

*Servi du mardi au vendredi midi*

<b><i>Entrée-plat ou plat-dessert</i></b>	<b>13.50 €</b>
<b><i>Entrée, plat et dessert</i></b>	<b>15.50 €</b>
<b><i>Plat du jour</i></b>	<b>10.00 €</b>

### **Les menus enfants**

***Les P'tits kids (-12 ans) :*** **9.00 €**

*Le Croque jambon œuf, ou pavé de poisson,*

*Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)*

***Les p'tits juniors*** **11.00 €**

*Gravlax ou velouté du jour,*

*Le Croque jambon œuf, ou pavé de poisson,*

*Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)*

*Tous nos plats sont faits maison*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*Suivant les arrivages certains produits peuvent manquer.*

## *Menu Grand-Mère*

*Gravlax mariné à la betterave*

*Terrine de la Houssaye*

*Velouté de Potiron à la châtaigne*

*Assiette de 6 huîtres*

*Crumble de cabillaud à la noisette*

*Filet Mignon de porc sauce neufchâtel et poiré*

*Aiguillette de poulet sauce blanche aux herbes*

*Coupe de sorbets ou Dame blanche*

*Crème brûlée à la vanille*

*Pancakes Myrtilles et glace Macadamia*

*Entrée- plat ou plat- dessert*

**21.00 €**

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

**26.00 €**

*Entrée, plat, fromage et dessert*

**30.00 €**

## *Menu Gourmand*

*Saint Jacques poêlées, fondu de fenouil et mangue*

*Tourte aux escargots et potimarron*

*Brioche à l'Andouille de Vire et pommes*

*Pavé de filet de bœuf, beurre maître d'hôtel*

*Filet de Barbu sauce Hollandaise à l'orange*

*Ballottine de veau chasseur et marrons*

*Profiteroles*

*Cassolette aux pommes frangipane*

*Feuilleté chocolat crème d'orange*

*Entrée-plat ou plat-dessert*

**29.00 €**

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

**34.00 €**

*Entrée, plat, fromage et dessert*

**38.00 €**

## *Menu Végétarien*

*Velouté du moment*

*Bortsch aux légumes*

*Cassolette aux pommes frangipane*

*Entrée- plat ou plat- dessert*

**22.00 €**

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

**28.00 €**

## *La carte*

### *Entrées*

<i>Gravlax mariné à la betterave</i>	7.50 €
<i>Terrine de la Houssaye</i>	7.50 €
<i>Velouté de potiron à la châtaigne</i>	7.50 €
<i>Saint Jacques poêlées, fondu de fenouil et mangue</i>	
9.50 €	
<i>Tourte aux escargots et potimarron</i>	9.50 €
<i>Brioche à l'Andouille de Vire et pommes</i>	9.50 €
<i>Assiette de 6 huitres, numéro 3</i>	8.00 €
<i>Assiette de 9 huitres, numéro 3</i>	13.50 €
<i>Assiette de 12 huitres, numéro 3</i>	20.50 €

### *Plats*

<i>Crumble de cabillaud à la noisette</i>	16.00 €
<i>Filet Mignon de porc sauce neufchâtel et poiré</i>	16.00 €
<i>Aiguillette de poulet sauce blanche aux herbes</i>	16.00 €
<i>Pavé de filet de bœuf, beurre maitre d'hôtel</i>	20.50 €
<i>Filet de Barbu sauce Hollandaise à l'orange</i>	
20.50 €	
<i>Tourte à la viande, sauce chasseur et marrons</i>	20.50 €
<i>Salade mêlée (suivant la saison)</i>	4.50 €

*Assiette de fromages du terroir - AOC* 7.00 €

### **Desserts**

*Pancakes Myrtilles et glace Macadamia* 6.50 €

*Coupe de sorbets ou Dame blanche* 6.50 €

*Crème brûlée* 7.50 €

*Profiteroles* 9.80 €

*Cassolette aux pommes frangipane* 9.80 €

*Feuilleté chocolat crème d'orange* 9.80 €

*Toutes nos viandes à la carte sont d'origine Française et si possible en circuit local.*

*Prix indiqués TTC au taux de 10 %, service compris, hors boissons.*

*Dans la mesure du possible, nous sommes à votre disposition pour tout régime particulier (sans sel, allergies...), merci de nous le signaler.*