



Hôtel-Restaurant

Les Airelles

Menu

Nous vous proposons de découvrir notre univers culinaire, autour des produits de saisons et locaux. La bonne cuisine est honnête, sincère et simple...

Menu « Etape » à 23 euros

À choisir dans le menu « Du Marché »

Entrée, plat, dessert ou assiette de fromages (Starter, Main Courses, Dessert or plate of cheese)
(Le menu n'est pas proposé le vendredi soir, samedi soir, dimanche, veille et jour férié)

Menu « Du Marché » 30 euros

Suggestion du Marché,
Our « Market » selected courses

Terrine du moment confiture de betterave
Seasonal terrine with beetroot Jam

Gateau de courgettes, truite fumé, mayonnaise à l'aneth
Courgette cake, smoked trout, dill mayonnaise

Filet de Poisson du Marché,
Fillet of fish of the Market

Faux filet de Boeuf "Race Normande",
Faux filet of beef "Race Normande",

Suggestion Du Marché,
Our « Market » selected courses

Plateau de fromages,
Our selection of cheeses

Dessert Du Moment
Dessert of the Moment

Biscuit coco, fruits de la passion, mousse coco
Coconut biscuit, passion fruit, coconut mousse

Mousse chocolat, ganache noisette et glace noisette
Chocolate mousse, hazelnut ganache and hazelnut ice cream

Vacherin à la framboise
Raspberry Vacherin

Tarte vanille et rhubarbe
Vanilla and rhubarb tart

Trilogie de glaces et sorbets
Ice cream or sorbert trilo

Menu « Les Airelles » 44 euros

Menu proposer pour l'ensemble de la table

Emietté de Homard, tourteaux, petit-pois

Emietté of lobster, crab and peas

Blanquette d'escargots aux herbes

Blanquette of snails with herbs

Gambas rôtie, artichaut

Roasted prawns, artichoke

Fricassée d'asperges, filet de pigeon rôti

Asparagus fricassee, roast pigeon fillet

Foie gras de canard poêlé, fruits rouges (supp +5€)

Pan-fried duck foie gras with red fruit (supp +€5)

Sorbet Pomme Calvados

Filet de boeuf, jus vin rouge

Beef fillet, red wine jus

Cassiolette de volaille, ris de veau, morilles (supp+5€)

Cassiolette of poultry, veal sweetbreads, morels (suppl. €5)

Côte de veau rôti, jus corsé

Roast veal chop with hearty jus

Filet de Poisson du Marché rôti

Roast fillet of market fish

Plateau de fromages

Our selection of cheeses

Dessert Du Moment

Dessert of the Moment

Biscuit coco, fruits de la passion, mousse coco

Coconut biscuit, passion fruit, coconut mousse

Mousse chocolat, ganache noisette et glace noisette

Chocolate mousse, hazelnut ganache and hazelnut ice cream

Vacherin à la framboise

Raspberry Vacherin

Tarte vanille et rhubarbe

Vanilla and rhubarb tart

Trilogie de glaces et sorbets

Ice cream or sorbert trilo

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu végétarien 24 euros

Entrée de saison, Grande assiette de légumes, dessert à choisir à la carte
Saison starter, plate cooked of vegetable, dessert (A choisir dans la carte)

Menu enfant 12 euros

Jusqu'à 8 ans

Salade de tomates, Saucisson ou Saumon fumé

Steak de bœuf, Escalope de volaille à la crème, Poisson du marché, Jambon blanc
(Pâtes ou pommes de terre rôti)

Glace

Carte

Les Entrées

Blanquette d'escargots aux herbes 18€

Emietté de Homard, tourteaux, petit-pois 20€

Foie gras de canard poêlé, fruits rouges 26€

Les Viandes

Filet de boeuf pôlé, 26€

Ris de veau rôti, jus de veau corsé 28€

Filet de bœuf Rossini, 30€

Le Poisson

Cassolette de la Mer (homard, gambas, Saint-Jacques, coques) 33€

Arrivage du moment poêlé 26€

Les desserts 12€,

Le plateau de fromages

Dessert Du Moment

Biscuit coco, fruits de la passion, mousse coco

Mousse chocolat, ganache noisette et glace noisette

Vacherin à la framboise

Tarte vanille et rhubarbe

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.
Prix nets, TVA incluse