



Menu enfant

jusqu'à 12 ans

"La Vilette"

(Affluent de l'Huisne)

Prix à la carte

Un verre de jus de pomme

Pâté de lapin ou Oeuf cocotte ou Tomate bio du Perche

3,50 €

Pavé de bœuf
ou Poisson à la crème

8,00 €

8,00 €

1 boule de glace ou Yaourt fermier

2,00 €

12 Euros (entrée, plat et dessert)


9.00 Euros (entrée et plat ou plat et dessert)

Nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place
à partir de produits bruts
et dans un souci de travailler au mieux les produits du terroir,
ils sont essentiellement labellisés "Orne Terroir"*


*à l'exception des glaces et sorbets, certains fonds, le pain et la pâte feuilleté


Les escargots proviennent des Escargots de Béa à St Julien sur Sarthe


Le porc, la crème, le beurre, le fromage blanc et les yaourts
proviennent de la Ferme de l'Étoile à Courgeon

Les œufs proviennent de La Ferme de la Bigottière à Chemilli 

Les fromages "Petit Percheron" et "Piloise" proviennent
de chez M.Ronfard au Pin la Garenne

Les légumes Bio de Une Ferme du Perche à Réveillon 


Les micropousses "Le Maraicheur" à La Croix du Perche 

Les céréales  (lentillons, quinoa, petit épeautre, chanvre),
le bœuf et le veau proviennent de

la Ferme du Chailloué Deschoolmeester à St Mard de Réno


L'agneau et le bœuf de la Boucherie Lorin à Moutiers au Perche


Le fromage de chèvre de La Ferme des Cabrioles Mauves sur Huisne 

Le cidre, le Pommeau, le Calvados, le pétillant de pommes et le vinaigre
proviennent de la maison Ferré à Comblot 

Le jus de pomme provient de chez M. et Mme CHARON à Rémalard

Le Vieux Calvados provient de la Cave de Viellissement du Perche

La bière artisanale provient de la Brasserie La Vertueuse
des Ateliers Buguet à La Chapelle Montligeon 

La Meuh Cola, la Limeuhnade et le Dr Meuh Ginger
proviennent de la Limeuhnaderie Solibulles à St Pair sur Mer 

Le lait du Perche, la Tomme de vache et la mozzarella "Pur Perche"

Les fraises de Régis à Feings

Nos viandes sont d'Origine France et/ou Normande et/ou Percheronne

RESTAURANT
GOURMAND

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

HÔTEL
COSY