



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 » 24.00€

A 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)

(The menu isn't available on Friday evenings, Saturday evenings, the day before and public holidays)

Menu « Du Marché » 32.00€

Entrée du Marché,
Market starter

Terrine du moment et sa confiture de tomate
Terrine of the moment with tomato jam

Velouté d'Automne, lard, tartine
Autumn cream soup, bacon and toast

Filet de poisson du Marché,
Fish fillet from the Market

Faux-filet de Bœuf « Race Normande », (supp+3.00€)
Faux-filet de Bœuf ' Race Normande ',

Suggestion du Marché,
Suggestion from the Market,

Sélection de fromages
A selection of cheeses

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Tarte citron
Lemon Tart

Potiron, graine de courge
pumpkin, squash seed

Mont-blanc, marron, clémentine
Mont-blanc, chestnut and clementine

Pavlova, mangue, coco
Pavlova with mango and coconut

Trilogie de glaces et sorbets

Menu « Les Airelles » 46.00€

*Menu proposé pour l'ensemble de la table
Proposed menu for the entire table*

Ravioles de crabe, bisque, fèves
Crab ravioli, bisque, fava beans

Blanquette de coquillages (coques, moules, couteaux)
Blanquette of shellfish (cockles, mussels, razor clams)

Œuf parfait, oignon, jambon Pata-Negra
Perfect egg, onion and Pata-Negra ham

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de carottes clémentine (supp +7€)
Semi-cooked duck foie gras with carrot and clementine jam (supp +€7)

Sorbet Pomme Calvados
Apple and Calvados sorbet

Gigot d'agneau confit, jus corsé
Leg of lamb confit with spicy jus

Cassiolette de de Saint Jacques (supp+10€)
Cassiolette of scallops (extra €10)

Filet de canette, jus corsé à l'orange
Fillet of duck with orange juice

Filet de Poisson du Marché rôti
Market fish fillet, roasted

Sélection de fromages
A selection of cheeses

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Tarte citron
Lemon Tart

Potiron, graine de courge
pumpkin, squash seed

Mont-blanc, marron, clémentine
Mont-blanc, chestnut and clementine

Pavlova, mangue, coco
Pavlova with mango and cocon

Carte

Menu végétarien 25.00€

Entrée de saison végétarienne
Seasonal vegetarian starter

Grande assiette de légumes
Large vegetable dish

Dessert à choisir à la carte
Choice of dessert à la carte

Menu enfant 14.00€

Jusqu'à 10 ans

Salade de tomates,
Saucisson,
Saumon fumé,

Steak de bœuf,
Escalope de volaille,
Poisson du marché,
Jambon blanc

(Pâtes ou pommes de terre rôti)

Glace

Les Entrées

Entrée du Marché 12.00€
Market starter

Œuf parfait, oignon 20.00€
Perfect egg with onion

Foie gras de canard poêlé, 26.00€
Pan-fried duck foie gras,

Les Viandes

Faux filet de boeuf Normand, 22.00€
Faux-filet de Bœuf ' Race Normande

Gigot d'agneau confit, jus corsé 28.00€
Leg of lamb confit with spicy jus

Cassolette de Ris de Veau, sauce vin jaune
32.00€
Cassolette of calf sweetbreads with yellow wine sauce

Le Poisson

Arrivage du moment poêlé 26.00€
Pan-fried fish of the moment

Cassolette de de Saint Jacques 32.00€
Cassolette of scallops

Les desserts 12€

La sélection de fromages

Dessert Du Moment

Tarte citron

Potiron, graine de courge

Mont-blanc, marron, clémentine

Pavlova, mangue, coco

Trilogie de glaces et sorbets