



# 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

Bouchée à la Reine, sot L'y laisse de poulet, Champignon de Paris

\*\*\*

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

Saint-Jacques rôti, panais, magret de canard fumé  
Roasted scallops, parsnips, smoked duck breast

Emietté de tourteaux aux agrumes  
Emietté of crabs with citrus fruit

Foie gras de canard mi-cuit, confiture (supp +7€)  
Semi-cooked duck foie gras jam (supp +€7)

\*\*\*

Sorbet Pomme Calvados

\*\*\*

Cassolette escargots, ail et herbes  
Snails, garlic and herb casserole

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

Cassolette de Ris de Veau, Sauce vin jaune (supp+10€)  
Cassolette of calf sweetbreads with yellow wine sauce (extra €10)

Suprême de volaille fermière, truffé, jus réduit  
Farm poultry supreme, truffled, reduced gravy

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

Trilogie de glaces et sorbets

## 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

## Carte

### Les Entrées

Terrine du moment 12€

Entrée du Marché 14€

Emietté de Tourteaux aux agrumes 20€

Saint-Jacques, panais, magret de canard fumé 22€

Foie gras de canard poêlé, 26.00€

### Les Viandes

Faux filet de boeuf Normand, 22€

Cassiolette escargot, ail et herbes, 26€

Suprême de volaille fermière truffé 28 €

Cassiolette de Ris de Veau, sauce vin jaune 32€

### Le Poisson

Arrivage du moment poêlé 26.00€

Cassiolette de de Saint Jacques 32.00€

### 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