



# 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...

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

Prix nets, TVA incluse

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

## 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 maison  
Terrine of the moment with jam

Tartelette de printemps, fromage de chèvre, oeuf, radis, concombre, avocat et pomme  
Spring tartlet with goat's cheese, egg, radish, cucumber, avocado and apple

\*\*\*

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

Charlotte aux fraises  
Strawberry charlotte

Mille-feuille vanille, caramel, noix de pécan  
Vanilla, caramel and pecan millefeuille

Biscuit pistache, framboise  
Pistachio, raspberry biscuit

Flan coco, ananas au rhum, crème anglaise  
Coconut flan, pineapple and rum with custard

Trilogie de glaces et sorbets

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

Prix nets, TVA incluse

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

# Menu « Les Airelles » 46.00€

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

Gravelax de Saumon aux agrumes  
Salmon Gravelax with citrus fruits

Asperges rôties et Ris de Veau  
Roasted asparagus and sweetbreads

Œuf parfait, risotto de pomme de terre truffé  
Perfect egg and potato risotto with truffles

Foie gras de canard poêlé aux fruits rouges (supp +7€)  
roasted duck foie gras with red fruit (supp +€7)

\*\*\*

Sorbet Pomme Calvados

\*\*\*

Cassiolette de Volaille sauce vin jaune et morilles  
Cassiolette of poultry in a yellow wine sauce and Morels

Filet d'agneau rôti, jus réduit  
Roast lamb fillet, reduced sauce

Cassiolette de Homard, petits-légumes, bisque (supp+13€)  
Lobster cassiolette with vegetables and bisque (extra €13)

Carré de veau, jus corsé  
Rack of veal, hearty jus

Filet de Poisson du Marché rôti  
Market fish fillet, roasted

\*\*\*

Sélection de fromages  
A selection of cheeses

\*\*\*

Dessert Du Moment  
Dessert of the moment

Charlotte aux fraises  
Strawberry charlotte

Mille-feuille vanille, caramel, noix de pécan  
Vanilla, caramel and pecan millefeuille

Biscuit pistache framboise  
Pistachio, raspberry biscuit

Flan coco, ananas au rhum et crème anglaise  
Coconut flan, pineapple and rum with custard  
Trilogie de glaces et sorbets

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

Prix nets, TVA incluse

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

## 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€

Tartelette de printemps 14€

Œuf parfait, risotto de pomme de terre truffé 18€

Gravelax de Saumon aux agrumes 20€

Asperges rôties et Ris de Veau 22€

Foie gras de canard poêlé, 26.00€

### Les Viandes

Suggestion du Marché, 18€

Faux filet de boeuf Normand, 22€

Cassolette de Volaille sauce vin jaune et morilles, 26€

Filet d'agneau rôti, jus réduit 28 €

Carré de veau, jus corsé 30€

Ris de Veau, 32€

### Le Poisson

Arrivage du moment poêlé 26.00€

Cassolette de Homard, 38.00€

### Les desserts 12€

La sélection de fromages

Dessert Du Moment

Charlotte aux fraises

Mille-feuille vanille, caramel et noix de pécan

Biscuit pistache, framboise

Flan coco, ananas au rhum et crème anglaise

Trilogie de glaces et sorbets

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

Prix nets, TVA incluse

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture