



HÔTEL-RESTAURANT

LES ARELLES

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 » 26.00€

Entrée, plat, dessert

Entrée, plat fromage + 2.00€

A choisir dans le menu du marché

Menu proposé uniquement du mardi soir au vendredi midi ainsi que le samedi midi (hors jours férié)

Formule Lunch entrée & plat 22.00€

À choisir dans le menu du Marché

Uniquement le mercredi, jeudi et vendredi au déjeuner

Hors jours fériés

Menu « Du Marché » 34.00€

(Entrée, plat, fromages, et dessert)

Entrée du Marché

Market starter

Terrine du moment et sa confiture maison

Terrine of the moment with jam

Mille-feuille de courgettes et truite

Zucchini mille-feuille with trout

Filet de poisson du Marché

Fish fillet from the Market

Filet de Bœuf (supp+6.00€)

Filet de Bœuf

Suggestion du Marché,

Suggestion from the Market

Sélection de fromages

A selection of cheeses

Dessert Du Moment

Dessert of the moment

Meringue, fruits rouges, chantilly, sorbet cassis

Meringue, red fruits, chantilly cream, blackcurrant sorbet

Pressé chocolat-framboise

Chocolate and raspberry cake

Tartelette citron, sorbet citron

Lemon tartlet, lemon sorbet

Mille-feuille vanille caramel

Vanilla and caramel mille-feuille

Trilogie de glaces et sorbets

A trilogy of ice creams and 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

Mille-feuille de pomme de terre, coques, œufs de truite, bouillon d'oignon
Potato mille-feuille, cockles, trout roe, onion soup

Œuf parfait, champignons, foie gras poêlé
Perfect egg, mushrooms, grilled foie gras

Asperges, gravlax de saumon, fromage blanc
Asparagus, gravlax, fromage blanc

Gambas rôtie, petit-pois, carottes, oignon grelot
Roast prawns, peas, carrots, spring onions

Sorbet Pomme Calvados

Cassolette de volaille, morilles, sauce vin jaune
Chicken casserole with morel mushrooms and yellow wine sauce

Gigot d'agneau confit, jus réduit d'agneau
lamb confit, reduced lamb jus

Filet de bœuf rôti, jus réduit
Roasted beef fillet, reduced gravy

Pièce de ris de Veau rôtie (supp+8€)
Roasted veal sweetbread

Filet de Poisson du Marché rôti
Market fish fillet, roasted

Sélection de fromages
A selection of cheeses

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Meringue, fruits rouges, chantilly, sorbet cassis
Meringue, red fruits, chantilly cream, blackcurrant sorbet

Pressé chocolat-framboise
Chocolate and raspberry cake

Tartelette citron, sorbet citron
Lemon tartlet, lemon sorbet

Mille-feuille vanille caramel
Vanilla and caramel mille-feuille

Trilogie de glaces et sorbets
A trilogy of ice creams and sorbets

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,
Œuf dur mayonnaise

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

Glace

Les Entrées

- Terrine du moment 12€
- Entrée du Marché 14€
- Œuf parfait, champignons, foie gras poêlé 20€
- Asperges, gravlax de saumon 22€
- Gambas rôties, petit-pois, carottes, oignon 26€

Les Viandes

- Suggestion du Marché, 18€
- Filet de bœuf, 28€
- Filet de bœuf Rossini, 33€
- Cassolette de volaille, morilles, 26€
- Gigot d'agneau confit, 30€
- Pièce de ris de Veau rôtie, 32€

Les Poissons

- Arrivage du moment poêlé 28.00€

Les desserts

- Sélection de fromages
- Dessert Du Moment
- Meringue, fruits rouges, chantilly, sorbet cassis
- Pressé chocolat-framboise
- Tartelette citron, sorbet citron
- Mille-feuille vanille caramel
- Trilogie de glaces et sorbets