



Notre chef, Aline,
vous propose
une cuisine du terroir, traditionnelle & gourmande



MENU Ô RESTO –25.00 €

Entrée -plat - fromage ou dessert

★★★

FORMULE « EXPRESS » Ô PATIO –18.00 €

Entrée - plat ou Plat - dessert

Hors jours fériés et du mardi au jeudi uniquement

★★★

FORFAIT SOIREE ETAPE –VRP

Entrée - plat ou plat - dessert

Plateau repas disponible sur demande

★★★

Menu enfant 12.00 € (Boisson comprise)

Suggestion du menu du jour lors de la prise de commande

★★★

Pour accompagner votre apéritif:

Assiette du jour « A tartiner » –5.00 €

★★★

Aline, notre chef, adapte votre menu pour toutes demandes spécifiques

(Végétarien, végétalien, allergie, sans gluten...)

Tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits frais et de saison.
Notre restaurant est réservé à la clientèle de l'hôtel, uniquement le soir du Mardi au Samedi.
Tous nos prix sont nets, boisson en supplément.



Nos entrées

Ficelle Pontéviscopienne lard fumé et ses champions de paris © 9.00 €

Pain de poisson et sa mousseline de basilic © 12.00 €

Velouté de betturnut et son crémeux de brie © 12.00€

Tourte de volaille, petits légumes et chorizo © 14.00€

Brick d'andouille de Vire aux pommes et ses oignons caramélisés © 16.00 €

Nos plats

Pièce du boucher et sa crème Camembert © 17.00 €

Pavé de saumon , fondue d'épinards crème citron © 18.00 €

Suprême de pintadeau farci aux petits légumes sauce au cidre © 15.00€

Steak de thon à la graine de moutarde © 18.00 €

Noix de joue de bœuf confite © 16.00 €

Nos desserts

Fromage de Normandie © 6.00 €

Ou

Gaufre aux pommes et noix au caramel © 10.00 €

Feuilleté pâtissier aux poires © 9.00 €

Moelleux au chocolat cœur caramel © 9.00 €

Tarte tatin et sa glace vanille© 10.00€

© prix à la carte



Pour le bon déroulement du service, pensez à réserver votre dessert au moment de la commande