

## MENU Ô RESTO —25.00 €

Entrée - plat - fromage ou dessert

\*\*\*

## FORMULE « EXPRESS » Ô PATIO—18.00 €

Entrée - plat ou Plat - dessert

Hors veilles & jours fériés et du mardi au jeudi uniquement

\*\*\*

## FORFAIT SOIREE ETAPE —VRP

Entrée - plat ou plat - dessert

Plateau repas sur demande (selon disponibilité)

\*\*\*

## 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 €

\*\*\*

Nous adaptons 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.



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

**BON APPETIT !**

Notre restaurant est ouvert  
uniquement le soir  
du Mardi au Samedi et  
réservé à la clientèle de  
l'hôtel.



## Nos entrées

**Coulommiers aux noisettes pain d'épices et miel sur lit de salade © 10.00 €** <sup>\*(1.3.5.78)</sup>

**Brick de saumon fumé, chèvre et épinard © 14.00 €** <sup>\*(7.3.4.1)</sup>

**Cassiolette d'escargots à la crème d'ail © 14.00€** <sup>\*(7.14.1)</sup>

**Pain grillé aux saveurs périgourdines © 12.00€** <sup>\*(1,5)</sup>

**Feuilleté cabillaud et crevettes et sa fondue de poireaux © 14.00 €** <sup>\*(1.2.3.4.7)</sup>

## Nos Plats

**Blanquette de veau à la crème de Pont L'évêque © 15.00 €** <sup>\*(1.3.7.12.9)</sup> 

**Rizotto de crustacés et rougets à la crème d'échalote © 15.00 €** <sup>\*(12.9.14.4.7)</sup>

**Cœur de rumsteak sauce au foie gras © 18.00€** <sup>\*(9.7)</sup>

**Effiloché de lapin à la graine de moutarde © 14.00 €** <sup>\*(7.9.10.12)</sup>

**Dorade aux petits légumes de saison © 19.00 €** <sup>\*(4.7)</sup>

## Nos desserts

**Fromages de notre terroir © 6.00 €** <sup>\*(7.8)</sup> 


**Ou**

**Palet de spéculos, mousse de citron et ananas © 9.00 €** <sup>\*(1.3.7)</sup>

**Douillon de pomme du Pays d'Auge © 9.00 €** <sup>\*(1.3.7)</sup> 

**Profiteroles au caramel beurre salé © 9.00€** <sup>\*(1.3.7)</sup> 

**Moelleux au chocolat et cœur framboise © 9.00 €** <sup>\*(1.3.7)</sup>

 **Produit du terroir**

**© Prix à la carte**

**\* Allergènes**

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

Tous nos plats sont élaborés sur place.

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.

