

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.

MENU Ô RESTO —34.00 €

Entrée - plat - fromage ou dessert

FORMULE « EXPRESS» Ô PATIO—29.00 €

Entrée - plat ou Plat - dessert

Hors veilles & jours fériés et du mardi au jeudi uniquement

FORFAIT SOIREE ETAPE ET COFFRET WONDERBOX

Entrée - plat ou plat - dessert

Plateau repas sur demande (selon disponibilité)

Menu enfant 14.00 € (Boisson comprise)

Suggestion du menu du jour lors de la prise de commande

Pour accompagner votre apéritif :

Planche à Partager 19.00 €

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.*



**Logis
HOTELS**
**RESTAURANT
GOURMAND**

Nos Entrées

Duo de saumon fumé et ses rillettes, aneth et citron vert 19 € (1.3.4.7.10)

Brick de notre Pont l'Évêque, pommes caramélisées au miel 18 € (1.7.10) 

Gambas et rouget rôti et sa tapenade de betteraves rouges aux agrumes 21 € (1.2.4.7)

Velouté de petit pois, menthe et mousse crémeuse, ciboulette et baies roses 17 € (7.9)

Tarte fine d'andouille de Vire et oignons confits au cidre 19 € (7.9.12) 

Nos Plats

Dos de cabillaud, croquant de chorizo et sa crème de poireaux 22 € (1.4.7.12)

Noix de veau et ses pleurotes, sauce moutarde à l'ancienne 23 € (7.9.10.12)

Suprême de pintade sur son lit d'automne sauce au cidre 21 € (7.9.12) 

Cœur de rumsteak, sauce Pont l'Évêque 25 € (7.9.12) 

Dorade Rôtie, crémeux de carotte et gingembre 25 € (4.7.12)

Nos Desserts

Assiette de fromage de notre belle région 12 € (1.3.7.8) 

Moelleux au chocolat, cœur pistache 12 € (1.3.7.8)

Rose de pomme et éclats de noisettes, glace vanille 11 € (1.3.7.8)

Brioche perdue, quenelle de teurgoule, glace cannelle 12 € (1.3.7.8) 

Crumble fruits rouges, sorbet citron 12€ (1.7)

 **Produit du terroir**
Prix à la carte

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.

