



## **MENU Ô RESTO —31.00 €**

*Entrée - plat - fromage ou dessert*

\*\*\*

## **FORMULE « EXPRESS» Ô PATIO—25.00 €**

*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 :**

*Assiette de feuilletés 6.00 €*

\*\*\*

**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.*

**Logis  
HOTELS**

**RESTAURANT  
GOURMAND**

## Nos Entrées

Bouché d'andouille de Vire aux pommes et shitaké 16 € 1,9,11,3 

Crèmeux d'escargot et ses petits légumes de saison au parfum ailé 15 € 7,9

Camembert tiède et son croquant de pain d'épices, noisette et sa vinaigrette au miel 14€ 1,8,7

Tartelette de betterave rouge et pamplemousse et sa rilette de cabillaud, crevettes 17 € 1,7,4 

Croustillant de brick au saumon, feta et poireaux 16 € 1,3,4

## Nos Plats

Le Cœur de Rumsteck aux poivres vert 16 € 1,9,7 

Filet de bar, concassés d'olives noires et sa sauce vierge 17 € 4,7

Pavé de perche, crème d'échalottes et basilic 16 € 1,7,9,4

Suprême de pintade, fondue de pleurotes et oignons rouge 15 € 1,7,9 

Emincé de veau à la graine de moutarde 16 € 1,7,9,10

## Nos Desserts

Nos Fromages régionaux 7 € 

Moelleux au chocolat, cœur gourmand caramel spéculos 10 € 1,7,3

Tarte tatin et sa crème glacée vanille bourbon 10 € 1,7 

Feuillantine crème diplomate aux citrons 10 € 1,7,3 

Brioche façon pain perdue glace cannelle et sa teurgoule € 1,7,3 

*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.*

