

Formule « Ile de Sées » 30 €

Une entrée + une suite + un fromage + un dessert

Formule « Logis international » 25 €

Une entrée + une suite + un dessert

Formule « Etape » 20 €

**Une entrée + une suite
ou une suite + un dessert**

Le menu enfant - 9 €

Le Chef se fera toujours un plaisir, suivant les arrivages et opportunités de vous proposer un menu en fonction des saisons.

Les entrées

Terrine Maison sur son lit de salade

Cappuccino de moules

Assiette de saumon fumé par nos soins

Aumonière d'andouille aux pommes, senteurs des bois

Terrine de foie gras maison et sa brioche tiède (+2€)

Salade gourmande (foie gras, saumon fumé et magret séché)

Salade de pommes et croquettes fondantes de camembert

Feuilleté de boudin noir à la crème d'andouille de Vire

La suite

Filet de turbot à la crème de morilles (+4 €)

Parmentier de rougets barbets

Poêlée de Saint-Jacques et pommes caramélisées

Pièce de filet de bœuf normand au camembert (+3€)

Suprême de pintade farcie au boudin noir et girolles

Ris de veau au pommeau et raisins secs (+2€)

Magret de canard déglacé au poiré, sauce aux poires

Blanquette de lapin au cidre brut

Les fromages

Assiette de fromages normands et sa salade croquante

Faisselle fermière moulée à la louche

Les desserts

Soufflé glacé maison au pommeau

Riz au lait à la fondue de pommes et poires

Tarte tatin de bananes et pain d'épice, glace rhubarbe

Vacherin au chocolat et émulsion vanille

Croustillant aux pommes, sauce caramel et calvados

Tiramisu aux biscuits de Reims et fruits rouges

Clafoutis aux fruits de saison

Le menu enfant

Salade de tomates ou terrine maison

**Jambons et ses pâtes ou steak haché, pommes sautées
ou filet de rougets et ses légumes du moment**

salade de fruits ou glace

Le Chef se fera toujours un plaisir, suivant les arrivages et opportunités de vous proposer un menu en fonction des saisons.