Flashez pour voir la carte

CARTE
Château du Landel

Entrées

Bricks de Neufchâtel aux épinards	12.50 €
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes	12.50 €
Gravlax de saumon massé à la vodka et chantilly au citron vert	13.50 €
Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues bio	23.00 €
Ris de veau poêlés aux pommes	25.50 €
Effiloché de canard à l'huile de truffe	18.00 €

Viandes

Suprême de pintade et sa sauce aux olives vertes et triple sec	18.00 €
Pavé de filet de bœuf et sa sauce au poivre	30.00 €
Pièce de veau et sa fondue d'échalotes	24.00 €

Poissons

Bar au vinaigre de cidre	19.00 €
Turbot, sauce coco curry	30.00 €

Végétarien

Curry de légumes au lait de coco et amandes	17.00 €

Trou Normand

Trou Normand (Sorbet Pomme & Calvados)	7.50 €

Fromages

Assiette de trois fromages Normands & sa salade	14.00 €

Desserts

Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises	7.50 €
La belle pomme fondante aux agrumes	9.00 €
Mousse au chocolat	7.50 €
Vacherin et son coulis de framboises	9.50 €
Croustillant au chocolat	8.50 €
Panna Cotta au coulis de fruits rouges	8.00 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes sont d'origine française
Boissons non comprises dans tous nos menus
Prix net service compris
(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%) selon disponibilités

20230318

Menu du Grand Val

37 €

Bricks de Neufchâtel aux épinards
ou
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes
~~~~~~~~~~
Bar au vinaigre de cidre
ou
Suprême de pintade et sa sauce aux olives vertes et triple sec
~~~~~~~~~~
Mousse au chocolat
ou
Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Menu Enfant

13 € (Moins de 8 ans)

Steak -Pommes de terre frites ou Légumes –

Tranche de jambon -Pommes de terre frites ou Légumes –

Saumon au beurre blanc -Pommes de terre frites ou Légumes –

~~~~~~~~

Sorbet aux deux parfums & son coulis de framboises

Assiette de 2 fromages

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes sont d'origine française
Boissons non comprises dans tous nos menus
Prix net service compris
(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%) selon disponibilités

20230318
~~~~~~~~

Menu de la Fontaine du Houx

59 €

Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues
ou
Effiloché de canard à l'huile de truffe
ou
Ris de veau poêlés aux pommes
~~~~~~~~~
Pavé de filet de bœuf et sa sauce au poivre
ou
Pièce de veau et sa fondue d'échalotes
ou
Turbot, sauce coco curry
~~~~~~~~~
Notre assiette de trois fromages Normands
~~~~~~~~~
Croustillant au chocolat
ou
Vacherin & son coulis de framboises
ou
Belle pomme fondante aux agrumes

Trou Normand
(Sorbet Pomme et Calvados)
Supplément 2.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes sont d'origine française
Boissons non comprises dans tous nos menus
Prix net service compris
(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%) selon disponibilités

20230318
~~~~~~~~~