



CARTE CHATEAU DU LANDEL

Entrées

Samoussa au Neufchâtel	9.50 €
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes	9.50 €
Gravelax de saumon massé à la vodka et chantilly au citron vert	11.50 €
Noix de St Jacques snack et beurre noisette aux algues bio	21.50 €
Notre foie gras de canard et son pickles de légumes anciens	17.50 €

Viandes

Suprême de pintade et sa sauce aux olives vertes et triple sec	15.60 €
Cœur de rumsteak et son jus de cuisson aux cerises acidulées	17.80 €
Noix de veau, crème de Tomme de Bray au miel de nos ruches	22.50 €

Poissons

Dos de cabillaud, caramel d'orange et graines de courge torréfiées	17.50 €
Turbot et son écume de sauce hollandaise	26.50 €

Végétarien

Curry de légumes au lait de coco et amandes	15.80 €
---------------------------------------------	---------

Trou Normand

Trou Normand (Sorbet Pomme & Calvados) <small>CARTE D'OR</small>	6.50 €
------------------------------------------------------------------	--------

Fromages

Assiette de trois fromages Normands & sa salade	12.50 €
-------------------------------------------------	---------

Desserts

Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises <small>CARTE D'OR</small>	4.90 €
La belle pomme fondante aux agrumes	7.50 €
Mousse au chocolat	6.00 €
Soupe de fruits rouges et sorbet	6.50 €
Vacherin et son coulis de framboises	7.50 €
Cofféa	7.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Service dans le parc, en chambre et après 22 heures : Supplément 15%)



Menu du Grand Val

34.50 €

Samoussa au Neufchâtel

ou

Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes

~~~~~

Dos de cabillaud, caramel d'orange et graines de courge torréfiées

ou

Suprême de pintade et sa sauce aux olives et triple sec

~~~~~

Pomme fondante aux agrumes

ou

Mousse au chocolat

Menu de la Fontaine du Houx

56 €

Noix de St Jacques snack et beurre noisette aux algues

ou

Notre foie gras de canard et son pickles de légumes anciens

~~~~~

Cœur de rumsteak et son jus de cuisson aux cerises acidulées

ou

Turbot et son écume de sauce hollandaise

~~~~~

Notre assiette de trois fromages Normands

~~~~~

Cofféa

ou

Vacherin & son coulis de framboises 

Trou Normand 

(Sorbet Pomme et Calvados)

Supplément 2 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Service dans le parc, en chambre et après 22 heures : Supplément 15%)



The ORIGINALS  
RELAIS