




# CARTE

## Château du Landel




### Entrées

Samoussa au Neufchâtel	11.50 €
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes	11.50 €
Gravelax de saumon massé à la vodka et chantilly au citron vert	12.50 €
Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues bio	21.50 €
Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées	17.50 €
Filets de caille fumés au foin, flan d'asperges blanches et coulis de cerfeuil 	16.50 €

### Viandes

Suprême de pintade et sa sauce aux olives vertes et triple sec	16.60 €
Pavé de filet de bœuf et sa sauce tomate basilic, façon béarnaise	19.50 €
Pièce de veau, crème de Meule de Bray au miel de nos ruches	22.50 €

### Poissons

Cabillaud, crème d'échalotes au beurre fumé au foin	17.50 €
Turbot aux pignons de pin et aux câpres 	26.50 €

### Végétarien

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

### Trou Normand

Trou Normand (Sorbet Pomme & Calvados) 	6.50 €
--	--------

### Fromages

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

### Desserts

Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises 	5.50 €
La belle pomme fondante aux agrumes 	8.00 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Dôme de pommes en gelée d'orange, coulis de framboises & basilic	8.50 €
Vacherin et son coulis de framboises	8.50 €
Tarte de saison	6.50 €

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

(Plateau en chambre et Service 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

~~~~~

Cabillaud, crème d'échalotes au beurre fumé au foin

ou

Suprême de pintade et sa sauce aux olives et triple sec

~~~~~

Pomme fondante aux agrumes

ou

Mousse au chocolat

ou

Tarte de saison

## *Menu Enfant*


**12.50 € (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 et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%)



*The* **ORIGINALS**  
RELAIS

## Menu de la Fontaine du Houx

56 €

Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues

ou

Filets de caille fumés au foin, flan d'asperges blanches et coulis de cerfeuil

ou

Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées

~~~~~

Pavé de filet de bœuf et sa sauce tomate basilic, façon béarnaise

ou

Pièce de veau, crème de Meule de Bray au miel de nos ruches

ou

Turbot aux pignons de pin et aux câpres

~~~~~

Notre assiette de trois fromages Normands

~~~~~

Dôme de pommes en gelée d'orange, coulis de framboises et basilic

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

(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%)

*The* ORIGINALS  
RELAIS