



# CARTE

## Château du Landel



### Entrées

Cœur de Coupigny rôti aux épices, noisettes et pomme	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 jus d'herbes fraîches	16.50 €

### Viandes

Suprême de pintade, sauce au cidre	16.60 €
Pavé de filet de bœuf et sa sauce moutarde	29.00 €
Pièce de veau, crème de Meule de Bray au miel de nos ruches	22.50 €

### Poissons

Cabillaud, sauce Armoricaïne	17.50 €
Turbot, crème d'échalotes au beurre fumé au foin	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 	6.00 €
La belle pomme fondante aux agrumes	8.00 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Vacherin et son coulis de framboises	8.50 €
Chocolat croustillant	7.50 €
Duo de fruits	7.50 €

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



## *Menu du Grand Val*

**35 €**

Cœur de Coupigny rôti aux épices, noisettes et pomme  
ou  
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes

~~~~~

Cabillaud, sauce Armoricaïne

ou

Suprême de pintade et sa sauce au cidre

~~~~~

Pomme fondante aux agrumes

ou

Mousse au chocolat

## *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

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

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



*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 jus d'herbes fraîches

ou

Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées

~~~~~

Pavé de filet de bœuf et sa sauce moutarde

ou

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

ou

Turbot, crème d'échalotes au beurre fumé au foin

~~~~~

Notre assiette de trois fromages Normands

~~~~~

Chocolat croustillant

ou

Vacherin & son coulis de framboises 🍷

ou

Duo de fruits

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

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

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

