



# CARTE

## Château du Landel



### Entrées

Cœur de Coupigny rôti aux épices, noisettes et pomme	12.00 €
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes	12.00 €
Gravelax de saumon massé à la vodka et chantilly au citron vert	13.00 €
Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues bio	22.50 €
Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées	18.50 €
Filets de pigeon fumés au foin, flan d'asperges blanches et jus d'herbes fraîches	19.00 €

### Viandes

Suprême de pintade, sauce au cidre	17.50 €
Pavé de filet de bœuf et sa sauce moutarde	29.50 €
Pièce de veau, crème de Meule de Bray au miel de nos ruches	23.50 €

### Poissons

Cabillaud, sauce Armoricaïne	18.50 €
Turbot, crème d'échalotes au beurre fumé au foin	29.00 €

### Végétarien

Curry de légumes au lait de coco et amandes	16.50 €
---	---------


### Trou Normand

Trou Normand (Sorbet Pomme & Calvados) 	7.00 €
--	--------

### Fromages

Assiette de trois fromages Normands & sa salade	13.00 €
---	---------

### Desserts

Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises 	7.00 €
La belle pomme fondante aux agrumes	8.50 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Vacherin et son coulis de framboises	9.00 €
Chocolat croustillant	8.00 €
Duo de fruits	8.00 €
Tarte de saison	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*

**36.50 €**

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  
ou  
Tarte de saison

## *Menu Enfant*


**13.00 € (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

58.50 €

Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues

ou

Filets de pigeon 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 2.50 €

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

