



CARTE CHATEAU DU LANDEL

Entrées

Noix de St Jacques aux agrumes	21.00 €
Neufchâtel en aumônière croustillante	12.00 €
Ris de veau poêlés	25.00 €
Terrine de foie gras de canard Maison	26.50 €
Brochettes de crevette, marmelade céleri gingembre	17.00 €
Sablé aux légumes du moment	17.00 €
Pressé de volaille au jus de truffe	14.00 €
Mousse de Haddock	12.50 €

Viandes

Roulé de poulet, sauce madère	16.00 €
Filet d'agneau au romarin	26.00 €
Filets de caille poêlés, mousseline de céleri	25.00 €
Magret de canard, sauce bigarade	24.50 €
Faux filet grillé	24.50 €

Poissons

Dos de saumon aux cromesquis	17.00 €
Cabillaud au jus de persil	24.00 €
Filet de turbot aux senteurs marines	28.00 €

Trou Normand

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



Salades

Salade de saison	5.50 €
------------------	--------

Fromages

Plateau de fromages	12.00 €
---------------------	---------

Desserts

Mousse au chocolat	8.50 €
Chocolat croustillant	9.50 €
Nougat glacé	9.50 €
Pomme fondante aux agrumes	9.50 €
Tarte de saison	8.50 €
Vacherin & son coulis de framboises 	9.50 €
Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises 	9.50 €

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 €

Mousse de Haddock
ou
Neufchâtel en aumônière croustillante
~~~~~  
Dos de saumon aux cromesquis  
ou  
Roulé de poulet, sauce madère  
~~~~~  
Plateau de fromages
ou
Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises 
ou
Mousse au chocolat

Menu du Landel 47.50 €

Brochettes de crevette, marmelade céleri gingembre
ou
Pressé de volaille au jus de truffe
ou
Sablé aux légumes du moment
~~~~~  
Magret de canard, sauce bigarade  
ou  
Faux filet grillé  
ou  
Cabillaud au jus de persil  
~~~~~  
Plateau de fromages
ou
Salade de saison
~~~~~  
Pomme fondante aux agrumes  
ou  
Tarte de saison  
ou  
Vacherin & son coulis de framboises 

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 de la Fontaine du Houx 56 €**

Noix de St Jacques aux agrumes  
ou  
Terrine de foie gras de canard Maison  
ou  
Ris de veau poêlés  
~~~~~  
Trou Normand CARTE D'OR
(Sorbet Pomme et Calvados)
~~~~~  
Filet d'agneau au romarin  
ou  
Filets de caille poêlés, mousseline de céleri  
ou  
Filet de turbot aux senteurs marines  
~~~~~  
Plateau de fromages
ou
Salade de saison
~~~~~  
Chocolat croustillant  
ou  
Nougat glacé  
ou  
Vacherin & son coulis de framboises CARTE D'OR

## **Menu Enfant 12.50 €** *(Moins de 8 ans)*

Steak -Pommes de terre frites ou légumes -  
ou  
Tranche de jambon -Pommes de terre frites ou légumes -  
ou  
Saumon au beurre blanc -Pommes de terre frites ou légumes -  
~~~~~  
Sorbet aux deux parfums & son coulis de framboises CARTE D'OR
ou
Assiette de deux 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

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

