

menu des bout'chous



ENTRÉES | STARTERS



Assiette de saumon fumée de la Manche · *Smoked salmon from "La Manche"*
Salade de tomates au chèvre frais de l'ami « Xavier Godmet »

Tomato salad with fresh goat cheese

Melon mariné aux herbes du jardin

Marinated melon with herbs from our garden



PLATS | MAIN COURSES



Poisson du marché snacké · *Quickly seared fish, catch of the day*
Steak de filet de bœuf Normand poêlé · *Stir fried fillet of Normand beef*
Filet de volaille Normand sauté au beurre

Accompagnement : petits légumes - frites maison - pâtes au beurre

Normandy poultry fillet sautéed with butter

On a side: vegetables - french fries - pasta with butter

Linguine sauce tomates maison · *Linguine with home made tomato sauce*

À la demande : tomme de vache râpée bio d'Orbois

On demand: grated cow's milk cheese



DESSERTS



Assiette de fruits de saison · *Seasonal fresh fruits plate*

Glaces maison · *Ice creams or sorbets*

Fromage blanc de « La Ferme des Longs-Champs »

Plain yogurt from "La Ferme des Longs-Champs"

Petit moelleux au chocolat maison · *Home made chocolate fondant*

Menu à 18€ avec une boisson · *Menu with a drink 18€*

Valable jusqu'à 12 ans · *Up to 12 years old*

Cette carte est ajustable au goût de votre enfant, n'hésitez pas à nous solliciter.

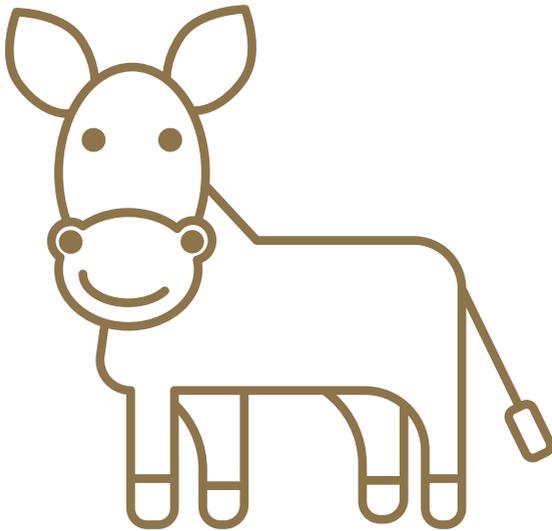
This menu can be adapted to your kid's taste, don't hesitate to ask us.

Prix nets/net prices - Viandes de France

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.

Our recipes may contain allergens (règlement UE n° 1169/2011), which list is at your disposal at the reception

Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.



2L COLLECTION



RELAIS &
CHÂTEAUX