

'LE RELAIS'

L'Œuf

parfait en meurette

Ou

Le Bulot

En tartare, sauce gribiche dans un pannequet de courgette

Le Cabillaud

En filet sur peau, sauce vin rouge, purée de panais, champignons de saison et éclats de noisettes

Ou

La Pintade

Façon blanquette, escalope de foie gras poêlée
Champignons, lardons et topinambours

Ou

Le Bœuf (GAEC du Chailloué)

Bavette d'ailou, sauce cidre, pressé de pommes de terre, andouille de Vire et gruyère de Carrouges

Le fromage

Fromage blanc fermier aux fines herbes

Ou

Croustillant de camembert aux pommes et calvados

Ou

Plateau de fromages

La Figue

En Tatin, romarin et miel, chantilly à la fève de tonka

Ou

La crème brûlée

En déclinaison vanille, bleuet et Grand Marnier

Ou

Le Coing

Confit, caramel et vanille, sablé et chocolat blanc

Ou

Le Gros chou

Crèmeux praliné et Mascarpone, pommes rôties

Ou

Le chocolat

Mi-cuit chocolat, glace vanille

Ou

L'orange

En déclinaison marinée à la cannelle, écorces confites et sorbet

(Les desserts sont à commander en début de repas)

**Entrée + plat +
fromage ou dessert**

25.00 €

**Entrée + plat +
fromage et dessert**

29.00 €

Prix nets

Une maison historique, une cuisine authentique