Menus

Hôtel de Tessé



Formules

Plat
18 €

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
23 €

Entrée - Plat - Dessert
29 €

Menu enfant
10 €



Entrées

- Toast Camembert sur lit de salade
- Aumônière normande (andouille, lardons, pomme, sauce Camembert)
- Poêlée de la mer (petites gambas flambées au whisky sur lit de concassé de tomate)

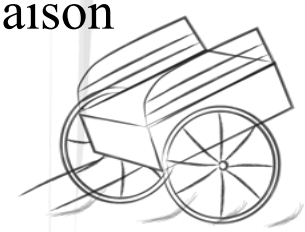
Plats

- Poulet Vallée d'Auge
- Brochette de poisson, sauce thym et citron
- Andouille de Vire poêlée, sauce Camembert
- Assiette végétarienne chaude (tofu, haricots rouges, lentilles, tomates, betteraves, carottes accompagnées d'une sauce soja)

Nos plats sont servis avec deux garnitures au choix : frites, riz, salade, écrasé de pomme de terre, tomate provençale

Desserts

- Fondant au chocolat
- Pavlova aux fruits de saison
- Verrine citron



Menu enfant

- Crudités ou charcuterie
- Poisson ou suprême de poulet
- Dessert du jour



Menu du jour

16 €

Midi en semaine et hors jours fériés

- Entrée
- Plat
- Dessert



Carte des vins

Bordeaux ou Côte de Blaye Rouge	75cl	28€
Saint Nicolas Rouge	75cl	28€
Cheverny Blanc	75cl	28€
Côte de la Méditerranée	75cl	28€
Poiré	75cl	18€
Cidre	75cl	18€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé	50cl	14€
	25cl	7€

