Hôtel **- Restaurant «Les Agriculteurs»

Nos Menus et Carte

La provenance des viandes bovines, ovines, porcines, et les volailles sont toutes d'origine Française, et cela depuis des années dans notre établissement ! ...sauf les abats en général comme les rognons, ris de veau et la joue de porc actuellement de provenance Pays-Bas ou Allemagne.

ALLERGENES :

Tout est fabriqué par nos soins, nos cuisiniers utilisent quotidiennement des laitages, fruits à coque, poissons, œufs, crustacés, arachide, céréales, moutarde, céleri, soja, lupin et mollusques !

EN CAS DE RIQUES ALLERGIQUES, signalez-vous IMPERATIVEMENT au responsable de salle qui vous conseillera !

Formule à 15,90 €

Plat ou Salade - Dessert - Café

Au Choix :

Brochette de bœuf -France- grillée,
beurre maître d'hôtel

La suggestion de la semaine,
garniture de saison

Aile de raie « à la plancha »,
câpres et beurre noisette

Salade Géante de la mer
(crevettes, thon, surimi, avocat, tomate,
rillettes de saumon, salade…)

Salade Géante Fermière
(Poulet mariné, maïs, lard grillé, noix, pomme,
tomate, pomme de terre, salade…)

Notre sélection de dessert

Café

La formule est servi du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Menu à 19,90 €

Wrap de saumon fumé par nos soins,
crème fouettée au citron vert

Méli-Mélo de légumes croquants,
sablé au parmesan et asperges vertes

Terrine de canard maison, abricots et figues,
compotée d'oignons rouges

Joue de porc braisée
dans le cidre AOP du Pays dAuge

Dos de lieu noir à la plancha,
tomates confites et fèves

Suprême de pintade rôti aux douces épices,
garniture de saison

Notre sélection de dessert

Menu à 24,90 €

Queues de crevettes -gambas- marinées
au curry noir et gingembre

Duo de canard,
foie gras et magret fumé par nos soins

Assiette de saumon fumé maison,
Tuile noire et ses toasts

Mignons de porc en canons
velouté de sauge du jardin

Dos de merlu cuit à l'étouffée,
crème légère au poivre de Timut

Bavette d'aloyau -France- grillée,
sauce Bordelaise

Notre sélection de dessert

Menu à 28,90 €

Médaillons de foie gras de canard maison,
chutney de figues au miel

Noix de Saint-Jacques juste snackées,
crème d'orange et anis étoilée

Cassolette de veau -ris et rognons-,
aux champignons et Pommeau de Normandie

Cœur de rumsteck -France-
au poivre de Kérala et baies roses

Filet de bar à l'unilatéral,
sauce vin blanc aux fleurs de lavande

Magret de canard -France- rôti,
jus au miel et framboises

Notre sélection de dessert

A la Carte -Nos Entrées-

Au choix 9,90 €

Wrap de saumon fumé par nos soins,
crème fouettée au citron vert

Méli-Mélo de légumes croquants,
sablé au parmesan et asperges vertes

Terrine de canard maison, abricots et figues,
compotée d'oignons rouges

Au choix 11,90 €

Queues de crevettes-gambas- marinées
au curry noir et gingembre

Duo de canard,
foie gras et magret fumé par nos soins

Assiette de saumon fumé maison,
tuile noire et ses toasts

Au choix 13,50 €

Médaillons de foie gras de canard maison,
chutney de figues au miel

Noix de Saint-Jacques juste snackées,
crème d'orange et anis étoilée

Cassolette de veau -ris et rognons-,
aux champignons et Pommeau de Normandie

Salade Géante Végétarienne **10,90 €**

A la Carte -Nos Plats-

Au choix 15,50 €

Joue de porc braisée
dans le cidre AOP du Pays dAuge

Dos de lieu noir à la plancha,
tomates confites et fèves

Suprême de pintade rôti aux douces
épices, garniture de saison

Au choix 16,90 €

Mignons de porc en canons
velouté de sauge du jardin

Dos de merlu cuit à l'étouffée,
crème légère au poivre de Timut

Bavette d'aloyau -France- grillée,
sauce Bordelaise

Au choix 18,90 €

Cœur de rumsteck -France-
au poivre de Kérala et baies roses

Filet de bar à l'unilatéral,
sauce vin blanc aux fleurs de lavande

Magret de canard -France- rôti,
jus au miel et framboises

-Assiette de Fromages affinés- **5,50 €**

-Nos Desserts- **7,00 €**

Nos desserts

Marquise au chocolat noir,
Extra-bitter 65%

Nougat glacé au miel,
nougatine aux pistaches et amandes

Véritable Tiramisu « Maison »,
Marsala et café

Délice au caramel « beurre salé »
et ses éclats caramélisés

Charlotte aux framboises,
coulis de fruits rouges

Suggestion de la semaine

Menu Enfant -moins de 10 ans-

8,90 €

Au choix avec tagliatelles fraîches ou gratin dauphinois :

- **Steak haché au couteau, sauce tomate**
- **Filet de Poisson à la crème**
- **Emincé de volaille, crème de champignons**

Et un dessert bien sûr !