

HÔTEL RESTAURANT

Le Tribunal
★★★

Restaurant

Le Tribunal

Bienvenue



TOUS nos plats sont faits maison

La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.

Vincent Biset, Chef de Cuisine

Le Tribunal

★★★

| | |
|---|------|
| « Le Premier Jugement » : Entrée, Plat, Fromage <u>ou</u> Dessert | 41 € |
| « Le Verdict » : Entrée, Plat, Fromage <u>et</u> Dessert | 47 € |

Les Entrées

| | |
|---|---------------------|
| Œuf de la Bigottière « surprise », émulsion de haddock, haricots de mer | 15 € |
| Saumon Gravlax, bavarois de betterave acidulé à la framboise et coriandre | 16 € |
| Marbré de paleron de bœuf et son consommé, Soja, gingembre, citronnelle et poutargue * | 16 € |
| Foie gras « maison » mi-cuit au naturel, condiment à l'artichaut et magret fumé | 18 € |
| | (+3 € dans le menu) |

Pour Suivre

| | |
|--|------|
| Boudin noir de Mortagne "maison", Crumble aux amandes, sauce Montmorency | 19 € |
| Suprême de volaille fermière, croûte de chorizo Bellota, Artichaut Poivrade et gnocchi à la Romaine * | 24 € |
| Filet de lieu jaune, fenouil gratiné au Parmesan, Pomme de terre confite à l'huile d'olive, pesto * | 23 € |
| Pavé de thon, wok de légumes, vinaigrette à l'ananas * | 24 € |

Le Fromage

| | |
|---------------------------------|-----|
| Fromages Normands et Percherons | 9 € |
|---------------------------------|-----|

Les Desserts (À commander en début de repas)

| | |
|---|---------------------|
| Eclair au chocolat, noix de Pécan et caramel | 12 € |
| Parfait glacé menthe fruits rouges, cake au citron | 10 € |
| Pêche Melba revisitée | 12 € |
| Soufflé au miel de pommier « Les Cadres Noirs », glace au Pommeau | 15 € |
| | (+3 € dans le menu) |

*Plat *Healthy*

*Dessert *Healthy* : trio de sorbets et ses fruits rouges 11€

Le Tribunal

Menu « Dégustation » 57€

Pour l'ensemble de la table :

- Amuse-bouche
- Le Foie gras mi-cuit
- Retour de pêche
- Suggestion viande du Chef
- Granité du moment
- Duo de fromages
- Dessert (Choix du Chef)

Uniquement vendredi et samedi soir (jusqu'à 20h30), dimanche midi (jusqu'à 13h30)

Notre sommelier, M. Gaboriaud, se fera un plaisir de vous proposer un accord mets vins

Formule déjeuner

« Le Référé » 21.50€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une ardoise comprenant un assortiment
d'entrées et le plat du jour,
suivie d'un café ou thé gourmand

Formule déjeuner

« Première instance » 29€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert

Menu « Le Petit Palais » 15€ (jusqu'à 10 ans)

Les plats

Filet de lieu jaune, pomme de terre confite à l'huile d'olive
ou Suprême de volaille fermière, gnocchi à la Romain
ou Boudin noir de Mortagne « maison », Crumble aux amandes, sauce Montmorency

Les desserts

Eclair au chocolat, noix de pécan et caramel
ou Parfait glacé menthe fruits rouges, cake au citron
ou Fruits rouges au sucre ou chantilly