

HÔTEL RESTAURANT

*Le Tribunal*  
★★★

Restaurant

*Le Tribunal*

Bienvenue



# Le Tribunal

★★★

« Le Premier Jugement » : Entrée, Plat, Fromage <u>ou</u> Dessert	39 €
« Le Verdict » : Entrée, Plat, Fromage <u>et</u> Dessert	45 €

## Les Entrées

Œuf de la Bigottière poché, Lentillons du Perche au saucisson Bellota, gingembre, sauce soja	16 €
Crème de maïs, foie gras et magret fumé maison	16 €
Saumon Gravlax, bavarois de betterave acidulé, mayonnaise aux algues	15 €
Foie gras mi-cuit, gelée de poire au sésame noir et sésame torréfié	18 €
	(+3 € dans le menu)

## Pour Suivre

Boudin noir de Mortagne "maison", Royale de châtaigne, compotée de pommes au sarrasin et cidre	19 €
Filet de sandre, embeurrée de chou et panais rôti, Beurre blanc à l'ail noir	23 €
Saint-Jacques façon « croque », Endive braisée et velouté de crevettes grises	25 €
Noisette d'agneau farcie à la merguez, Jus d'agneau à l'anis, risotto de céréales aux fruits secs	24 €

## Le Fromage

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

## Les Desserts (À commander en début de repas)

Tarte citron cacahuète, glace cacahuète	11 €
Poire pochée au vin et épices, sablé Breton, mousse légère chocolat Tonka	11 €
Délice de semoule parfumée au Rhum, Fruits exotiques, émulsion coco, coulis fruit de la passion et mangue	12 €
Soufflé aux litchis, glace limoncello	12 €
	(+3 € dans le menu)

**TOUS nos plats sont faits maison**

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

H Ô T E L R E S T A U R A N T

# 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 » 19.50€

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 » 29.00€

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 sandre, embeurrée de chou et panais rôti  
*ou* Noisette d'agneau farcie à la merguez, risotto de céréales aux fruits secs  
*ou* Boudin noir de Mortagne « maison », Royale de châtaigne, compotée de pommes au Sarrasin

### Les desserts

Tarte citron cacahuète  
*ou* Poire pochée, sablé Breton, mousse légère chocolat Tonka