

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 « Florentine », royale de Carrouges et coulis d'épinards	15 €
Maquereau mariné à la coriandre, poireaux mimosa, sauce ravigote	15 €
Saumon Bellevue aux algues, mayonnaise au wasabi et légumes à la Grecque	16 €
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney rhubarbe et safran	18 €
	(+3 € dans le menu)

Pour Suivre

Boudin noir de Mortagne "maison", crumble aux cranberries et romarin, jus au cassis	19 €
Filet de canette, tatin de navets et fricassée de fèves, sauce à l'orange	24 €
Filet de maigre, polenta et caviar d'aubergine gratinés au Parmesan, asperges, sauce vierge aux olives vertes	23 €
Poitrine de veau fondante, Gratin de pommes de terre à la vieille mimolette d'Isigny et échalotes confites	22 €

Le Fromage

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

Les Desserts (À commander en début de repas)

Tarte aux deux chocolats, framboise, amandes et noisettes caramélisées	12 €
Chou praliné, glace au Baileys et sauce chocolat	11 €
Baba thym citron, fraises, chantilly à la vanille de Madagascar	12 €
Soufflé au miel de printemps « Les Cadres Noirs », glace yaourt citron	12 €
	(+3 € dans le menu)

TOUS nos plats sont faits maison

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

Vincent Biset, Chef de Cuisine

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 maigre, polenta et caviar d'aubergine gratinés au Parmesan et asperges
ou Filet de canette, gratin de pommes de terre à la vieille mimolette d'Isigny
ou Boudin noir de Mortagne « maison », crumble aux cranberries et romarin, jus au cassis

Les desserts

Tarte aux deux chocolats, framboise, amandes et noisettes caramélisées
ou Chou Praliné, sauce chocolat
ou Fraises au sucre ou chantilly