



HOTEL DE BOURGTHEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

Entrées

Huîtres de Normandie N°3, vinaigre à l'échalote Les 6 / Les 9 * / Les 12 *	12€ / 19€ / 24€
<i>Normandy Oysters, shallot vinegar</i>	
Escargots, mousseline de champignons de saison et beurre au persil et jambon serrano	14€
<i>Snails, seasonal mushrooms mousseline, parsley butter with serrano ham</i>	
Velouté de potimarron et œuf parfait, mouillette aux champignons et crème fraîche	11€
<i>Red curry squash veloute, 63° egg, mushrooms bread stick and cream</i>	

Plats

Médaille de lotte juste rôtie, purée de panais et sauce vierge au citron confit et coques	21€
<i>Roasted monkfish medallion, parsnip mash and virgin sauce with confit lemon and shellfish</i>	
Faux filet de bœuf (300g), petits légumes de saison et jus de volaille	21€
<i>Beef porterhouse (300g), seasonal vegetables and chicken jus</i>	
Tartare de bœuf, frites et mesclun	19€
<i>Beef tartar, French fries and mesclun</i>	
Radiatori, brocolinis, tomates cerises et gorgonzola, pangrattato	15€
<i>Radiatori, baby broccolis, cherry tomatoes and gorgonzola, pangrattato</i>	

Desserts

Café gourmand	10€
Assiette de glaces et sorbets maison	11€
<i>Ice-cream and sorbet homemade</i>	
Tiramisu automnal, poire caramel et palet breton	9€
<i>Autumn tiramisu, caramel pear, and Breton shortbread</i>	