



LE MONT-SAINT-MICHEL

Hôtel Du Guesclin**



B.P. 11 - 50170 LE MONT-SAINT-MICHEL

Tél. 02 33 60 14 10 Fax 02 33 60 45 81

E-mail : hotel.duguesclin@orange.fr

Site : www.hotelduguesclin.com



HÔTEL OUVERT : de mi-mars au 11 /11

FERMÉ : mercredi soir et jeudi

L'Hôtel DU GUESCLIN est situé **A L'INTÉRIEUR DU MONT-SAINT-MICHEL**, entre la Rue Principale et le Chemin de Ronde des Remparts, à 100 mètres de la porte d'entrée du Mont. Il ne possède que 10 chambres, mais dispose de 2 vastes salles de restaurant de 80 et 120 places, dont une salle avec vue superbe sur la baie.

Vos groupes apprécieront de déjeuner ou de dîner à l'intérieur du Mont-Saint-Michel.

TARIFS MENUS GROUPES

22,50 €

28 €

36 €

PRIX DES BOISSONS

Apéritif.....	5,00 €	VINS BLANCS	AOP Muscadet sur Lie (75 cl).....	25,00 €
Kir Vin blanc.....	5,00 €		AOP Macon Villages (75 cl).....	30,00 €
Kir Normand.....	5,00 €	VINS ROUGES	AOP Côtes du Rhône (75 cl).....	25,00 €
			AOP Bordeaux Supérieur (75 cl).....	28,00 €
Eaux Minérales (100 cl).....	5,00 €	VIN ROSÉ	IGP Pays d'Oc Gris Blanc (75 cl).....	25,00 €
Café.....	2,10 €	CIDRE artisanal (75 cl).....		15,00 €

FORFAITS BOISSONS

Possibilité "Trou Normand" 4,00 € par personne

1

OU AOP Côtes du Rhône
AOP Muscadet sur Lie
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
9,00 €
par personne
+ 1 Café

3

AOP Muscadet sur Lie
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
+ AOP Côtes du Rhône
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
15,00 €
par personne
+ 1 Café

2

OU AOP Macon Villages
AOP Bordeaux Supérieur
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
12,00 €
par personne
+ 1 Café

4

AOP Macon Villages
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
+ AOP Bordeaux Supérieur
1 bouteille 75 cl. pour 3 personnes
20,00 €
par personne
+ 1 Café

Compte Bancaire: B.P.O. 50170 Pontorson - Bank account

MENUS SPÉCIAUX POUR GROUPES

COMMISSION DÉDUITE

SPECIAL MENUS FOR GROUPS

COMMISSION DEDUCTED



Dans le soucis de mieux vous servir et afin de vous éviter trop d'attente, nous vous conseillons de faire des choix uniques.

22,50 €

Menu Touristique

(au choix) - (à préciser)

- ① *Moules Marinières (en saison)*
Salade Paysanne
Salade verte, tomate, lardons, croûtons, œuf dur, pommes de terre
Terrine de Campagne

(au choix)

- ② *Poulet Sauté Vallée d'Auge*
Pavé de Saumon Sauce à la Normande
Omelette du Mont-Saint-Michel
Gigot d'Agneau de Pays Rôti

(au choix)

- ③ *Crème Caramel*
Tarte Fine aux Pommes
Far Breton

Supplément Gigot de Pré-Salé : 4,50 €

28,00 €

Menu Tradition

(au choix) - (à préciser)

- ① *Salade Normande*
Salade, Pomme Fruit, Crème, Jambon Fumé de la Manche,
Fromage normand

- Omelette du Mont-Saint-Michel*
Moules Marinières (en saison)

(au choix)

- ② *Gigot d'Agneau de Pays Rôti*
Filet Mignon Braisé au Cidre
Pavé de Cabillaud au Beurre d'Agrumes

- ③ *Camembert Normand*

(au choix)

- ④ *Crème Caramel*
Tarte Fine aux Pommes
Far Breton

Supplément Gigot de Pré-Salé : 4,50 €

36,00 €

Menu Du Guesclin

(au choix) - (à préciser)

- ① *Rillettes de Saumon*
Moules Crème (en saison)
Salade Normande
Salade, Pomme Fruit, Crème, Jambon Fumé de la Manche,
Fromage normand

(au choix)

- ② *Omelette du Mont-Saint-Michel*
Escalope de Saumon à la Normande

(au choix)

- ③ *Gigot d'Agneau de Pré-Salé Rôti*
Pavé de Cabillaud au Beurre d'Agrumes
Filet Mignon de Porc braisé au Cidre

(au choix)

- ④ *Entremet Pomme Calvados*
Entremet aux 3 Chocolats
Tarte Fine aux Pommes Flambée au Calvados
Fromages Normands : supplément 3,50 €
(Camembert et Pont-L'Évêque)

1 gratuité pour 20 personnes payantes
2 gratuités pour 30 personnes payantes

TOUS NOS PRIX SONT NETS

Pour faciliter votre organisation et faire un gain de temps, nous vous proposons nos **FORFAITS BOISSONS** ➔