



LA FERME DE
L'OUDON
MAISON D'HÔTES & SPA



Patrick et Dany Vesque
12, Route d'Écots
14170 BERVILLE L'OUDON
(A 2 km de St-Pierre sur Dives)

Tél. 02 31 20 77 96
contact@fermedeloudon.com

www.fermedeloudon.com

LA FERME DE L'OUDON

12 route d'Écots - 14170 BERVILLE-L'OUDON

Tél. 02 31 20 77 96

Fax 02 31 20 67 13

e. mail : contact@fermedeloudon.com



Restaurant « Le Plaisir des Mets »

2, rue de Lisieux
14170 SAINT PIERRE SUR DIVES

Tél : 02 31 90 33 05

Portable : 06 68 45 16 12

www.plaisir-des-mets.com

Fermé le Mardi soir
et le Mercredi toute la journée

PLATEAUX GOURMANDS

Cuisinés à partir de produits frais locaux

Servis pour les Chambres ou les Maisons d'Hôtes

livrés entre 19 h 30 et 20 h

Réservation préalable min 48 h

Aux Fourneaux, Dany Vesque
& Franck Dick, Chef du Restaurant
« Le Plaisir des mets »

« De toutes les passions, la seule vraiment
respectable me paraît être la gourmandise »

Guy de Maupassant

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Domaine Octavie 2010 Sauvignon Touraine

75 cl 14 €

1^{ère} Côte de Blaye Clos Rudel 2007

75cl 15 €

Pouilly Fumé 2010 Les Chaumiennes

Domaine Figeat

75 cl 18 €

Chablis 1^{er} Cru Montmain 2009

75 cl 31 €

VINS ROSES

Côtes de Provence Château des Sarrins 2010

75 cl 20 €

VINS ROUGES

Brouilly Domaine Ruet

37.5 cl 13 €

Chinon 2009 Le Moulin à Tan

75cl 12 €

Côte Roannaise 2010 Vieilles vignes

Domaine Sérol & Fils

75cl 12 €

Côte du Rhône Village 2008

Les Champavins Domaine Grand Veneur

Coup de cœur Hachette 2011

75cl 18 €

Graves de Vayres 2005

Château du Petit Puch

75 cl 23 €

Médoc 2008 Cru Bourgeois

Château Lousteauneuf

75 cl 24 €

Hautes Côtes de Nuit 2006

Dames Huguette Domaine Dufouleur

75 cl 28 €

Saint Emilion Grand Cru 2004

Château Tour Baladoz

75cl 31 €

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2009

Domaine Lequin-Colin

75 cl 32 €

Pomerol 2000 Château Graves Guillot

75cl 49€

Gevrey Chambertin « En Jouse » 2006

Domaine Harmand-Geoffroy

75 cl 65 €

CHAMPAGNE

Brut Paillard 1^{er} Cuvée

75 cl 45 €

Brut Paillard 1^{er} cuvée

37.5 cl 28 €

Cidre – Poiré – Pommeau - Calvados

Calvados Pierre Huet

Bouteille de Cidre Brut ou ½ sec 3.90 €

Bouteille de Poiré ½ sec 3.90 €

Verre Dégustation Calvados Huet

«Tradition » 15 ans 7 €

Jus de pomme Huet 1 l 3.50 €

Eau Minérale Evian 1.5 l 2 €

Eau San Pellegrino ou Badoit 1l 3 €



MENU Plateau Dîner Slow Food

40 €/pers

Décembre Janvier & Février
(évolutif selon le marché du jour)

Amuses bouches

Saumon mariné au vinaigre de Mûres

ou

Œufs en meurette aux 3 fromages

Pot au feu de foie gras poché

aux petits légumes

ou

Rizotto de coquilles St Jacques

Filet mignon de porc Sauce champignons

Gratin Dauphinois

ou

Filet de bar aux petits légumes

sauce crémée

Trilogie de Fromages du Pays d'Auge

Moëlleux au Chocolat & Crème anglaise

ou

Cheese cake coulis de fruits frais

&

Macarons