



### GOUPIILLIÈRES (14210)

25 km au Sud de Caen



### AUBERGE DU PONT DE BRIE

☎ 02 31 79 37 84 - [contact@pontdebrie.com](mailto:contact@pontdebrie.com)

Halte de Grimboisq - Thierry COTTAREL - [www.pontdebrie.com](http://www.pontdebrie.com)  
Fermeture : 01/01-18/01 ; 16/02-25/02 ; 29/06-08/07 ; 21/12-31/12 ;  
lundi et mardi ; dimanche soir de fin septembre à Pâques.

Menus : 21,30/45 € . Menu enfant : 11 € .

Terrasse, parking privé, salle restaurant de caractère, chèques vacances, animaux acceptés

Sur les bords de l'Orne, cet établissement situé au calme, en lisière de forêt, vous offre un restaurant de charme et vous propose une cuisine légère et inventive dans une salle entièrement rénovée, qui ne laisse personne indifférent. Vos enfants sont les bienvenus et pourront participer au concours de dessin.

Specialités : profiterolle de petits gris sauce camembert, suprême de pigeon et le chausson farci sauce au foie gras, marmelade de pommes aux trois senteurs de Normandie.

*On the banks of the Orne, this establishment is in a quiet location on the edge of a forest. The charming restaurant offers light and inventive cuisine in refined, elegant and welcoming settings.*



### LA RIVIERE SAINT SAUVEUR (14600)

D140. A 4 km de Nonlieux



### LA FRAÎCHETTE

☎ 02 31 89 37 36 - [info@lafraichette.com](mailto:info@lafraichette.com)

chemin de Crémanville - Estelle et Guillaume CAUBRIERE  
Fax : 02 31 89 37 36 - [www.lafraichette.com](http://www.lafraichette.com)  
Fermeture : Janvier et début février.

Menus : 18,90/22,90 €. Menu enfant : 6,50 €. Petit déjeuner : 6,50 €.  
10 chambres : 50/77 €. Etape VRP : 75 €.

Chambres avec bain ou douche+WC+TV ; Toutes. 3 chambres avec terrasses privées.  
Terrasse, jardin, parking privé, accès handicapés, salle restaurant de caractère,  
chèques vacances, animaux acceptés au restaurant

Situé dans un écrin de verdure entre le jardin et la terrasse l'hôtel-restaurant de charme La Fraîchette vous propose de passer un séjour à la campagne en toute quiétude. Estelle et Guillaume vous accueilleront avec convivialité, le chef vous proposera une cuisine authentique réalisée principalement à base de produits frais issus des producteurs locaux.

Spécialités : veau ou poulet au cidre normand, bœuf aux olives, crumbles aux fruits de saison.

