

Les Bruyères : quand qualité rime avec simplicité

Placé sur l'A 84, à mi-chemin entre Guilberville et Villedieu-les-Poêles, se trouve un endroit où plats simples et de qualité se marient à des prix raisonnables. Niché au fond d'une allée, cachée par l'aire de repos de Gouvets, le restaurant Les Bruyères accueille les voyageurs.

Pour voyageurs gourmets

La décoration est soignée avec une pincée d'originalité. Les photos en noir et blanc sur les murs répondent aux vases remplis de bouchons de vins. Les Bruyères disposent également d'une terrasse. Isolé du bruit de l'autoroute par une haie d'arbres, c'est un endroit idéal pour déguster un repas par une journée ensoleillée.

Le service est rapide. Le menu du jour commence à 12 €, l'express à 15 €.

Je n'arrive pas à me décider entre le pavé de rumsteak grillé avec ses légumes de saison et le pavé de

saumon grillé au beurre blanc. Le dessert gourmand composé d'une crème brûlée craquante, d'un mini-financier et d'un fondant au chocolat emporte ma décision.

Seul bémol, la taille des portions que j'aurais appréciée plus gourmandes. Il n'en reste pas moins que l'ensemble me rassasie sans pour autant vider ma bourse. La carte, plus tentante, reste abordable. En entrée, je recommande le croustillant aux pommes, andouille et camembert pour 8 €. En poursuivant avec une tajine d'agneau aux pruneaux, le repas sera parfait. Les vins proposés ne sont pas de grands crus mais choisis avec goût, ils s'accordent à chaque plat.

Pratique : 175 La Bruyère, 50 420 Gouvets. Tel. 02 33 51 69 82, www.lesbruyeresrestaurant.com

Bonnes tables

Retrouvez toutes nos critiques gastronomiques www.lamanchelibre.fr



Sur la route des vacances, le restaurant Les Bruyères propose un instant de détente dans un cadre agréable avec des plats de qualité. Le service est également assuré les vendredis et samedis soir.