

HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE



MENU ST VALENTIN



Tartare de Saint Jacques au lait de coco et Combawa



Risotto aux myrtilles et thon mi-cuit au sésame noir

Ou

Suprême de pintadeau au foie gras et poêlée de champignons forestiers



Tiramisu mangue passion

*Cocktail Offert « CASTEL BLACK »
(Vodka black, crème de mûre, fines bulles)*

35€

Restaurant La Closerie
17 rue de l'Eglise
27600 Vieux Villez
02.32.77.44.77
chateau-corneille@orange.fr

Mon amour de ton amour se nourrit ...

HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

Le Chef Jérôme Deschamps et son équipe sont heureux de vous recevoir
et de cuisiner, pour vous, des produits de nos régions et des plats
« fait maison ».
Bon appétit !

PETITE PAUSE ! VOTRE TROU NORMAND : 3.50€

MENU CHIMÈNE « GOURMAND »

ENTREE PLAT DESSERT 27.00 €

ENTREE PLAT FROMAGE ET DESSERT 33.00 €

Assiette de fritures de joëls et sauce tartare
Profiteroles de saumon fumé et fondue de poireau
Velouté de champignons à l'ail et persil frais
Nage de moules aux zestes d'agrumes

Jambonneau confit au jus de gibier
Filet de cabillaud rôti crème passion
Steak de thon au satay de cacahuètes
Parmentier d'andouille au camembert

Plateau de fromages AOC Normands

Ou

Vacherin vanille fraise
Crème brûlée citron vert et gingembre
Bourdelot pomme groseille

MENU LE CID « SAVEURS »

ENTREE PLAT DESSERT 37.00 €

ENTREE PLAT FROMAGES ET DESSERT 43.00 €

Risotto à la mascarpone et Saint Jacques poêlées et flambées au cognac
Escargots en cassolette façon Normande
Foie gras en médaillon aux pétales de fleurs et sel rose
Ravioles aux queues d'écrevisses et bisque de homard

Tentacules de poulpe poêlés à la persillade
Aiguillettes de canard au balsamique et praline rose
Papillote de poisson et langoustines
Filet de bœuf aux éclats de bolets et cèpes

Plateau de fromages AOC Normands

Ou

Brioche perdue au miel glace caramel et beurre salé
Parfait au chocolat noir, brisures de nougatine
Cassolette de camembert au four et ses pommes caramélisées

Tous nos prix sont nets service compris, boissons non comprises

Restaurant La Closerie
17 rue de l'Eglise
27600 Vieux Villez
02.32.77.44.77
chateau-corneille@orange.fr

HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★★★

Restaurant La Closerie

Le Chef Jérôme Deschamps et son équipe sont heureux de vous recevoir et de cuisiner, pour vous, des produits de nos régions et des plats « fait maison ».

Bon appétit !

PETITE PAUSE ! VOTRE TROU NORMAND : **3.50€**

A LA CARTE

Les entrées

Foie gras en médaillon aux pétales de fleurs	17.60€
Ravioles aux queues d'écrevisses et bisque de homard	11.90€
Velouté de champignons à l'ail et persil fin	9.00€
Profiteroles de saumon fumé	12.80€

Les plats

Parmentier d'andouille de Vire au camembert	15.80€
Dorade entière dorée	17.50€
Filet de bœuf aux éclats de bolets	23.20€
Aiguillettes de canard au balsamique et praline rose	16.50€

Les desserts

Vacherin vanille fraise	5.50€
Cassolette de camembert à la Normande	6.00€
Parfait au chocolat noir et ses brisures de nougatine	5.50€
Brioche perdue au miel et glace caramel et beurre salé	6.00€
Plateau de fromages AOC de Normandie	7.00€