La Closerie

RESTAURANT

RESTAURANT
SAVOUREUX

Act Eco

8.5/10

Note basée sur 70 critères Act-Eco

La Closerie
RESTAURANT

Château Corneille

VIANDES DE FRANCE

C'est tellement bon
la confiance
avec
Viandes de France!

Toutes nos viandes sont d'origine française ou Union Européenne.

Ici, la volaille c'est des produits locaux et bien élevés!

VOLAILLE DES CLOS

NORMAND
Comme mon poulet

17, Rue de l'Église - 27600 Vieux-Villez
Courriel: chateau-corneille@orange.fr
Site: www.chateau-corneille.fr
Téléphone: +33 2 32 77 44 77

Logis Hotels Restaurants
Normandie Qualité Tourisme
RESTAURANT SAVOUREUX

La Closerie
RESTAURANT

Château Corneille

RÉGION
NORMANDIE

Notre chef et son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous présenter l'art culinaire d'inspiration traditionnelle et régionale. Nos plats « fait maison » se conçoivent à partir de produits frais et authentiques sélectionnés par nos soins.

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Cette approche respectueuse de l'environnement nous permet à la fois de vous proposer une offre gastronomique savoureuse à base de recettes éco responsables, et de bien soutenir des producteurs locaux.

Sur simple demande, vous pouvez demander votre « doggy bag » afin de pouvoir partir avec vos restes de nourriture ou boisson si vous le souhaitez. A noter que nous sommes inscrits sur l'application Too good to go également.

Cidre, apéritif normand, confitures

« La ferme des Noës »
Earl des Noës
Saint-Aubin sur Gaillon
02.32.53.06.80

Cidre a médaillé à Paris en Or en 2019, Or et Argent en 2018 et 2017)

MAISON CLET
Cave & Epicerie fine

Vins, digestifs et champagnes

« La Maison Clet »
7 rue Pierre Mendès France
27400 Louviers
02.32.40.06.72

Agitateur de papilles depuis 1957!

Logis Hotels Restaurants
Normandie Qualité Tourisme
RESTAURANT SAVOUREUX

17, Rue de l'Église - 27600 Vieux-Villez
Courriel: chateau-corneille@orange.fr
Site: www.chateau-corneille.fr
Téléphone: +33 2 32 77 44 77

La Closerie
RESTAURANT

RÉGION
NORMANDIE

Château Corneille

MES ABEILLES
créateur d'émotions

Miel

« Mes Abeilles »
38K Rue de la vallée
Saint-Aubin sur Gaillon
06.43.95.48.14

Une production locale et sédentaire au fond du parc du château corneille pour que les abeilles profitent de leur vie tout au long de l'année.

Café

Les Torréfacteurs Français
21 place Saint Marc à Rouen
02.92.24.52.95

Une entreprise familiale de torréfaction artisanale de cafés basée à Rouen. Marque qui propose pour les professionnels que des 100% arabica, certains produits sont certifiés biologique et une grande partie des ventes est issue du commerce équitable.

LES TORRÉFACTEURS FRANÇAIS

Formages

Logis Hotels Restaurants
Normandie Qualité Tourisme
RESTAURANT SAVOUREUX

17, Rue de l'Église - 27600 Vieux-Villez
Courriel: chateau-corneille@orange.fr
Site: www.chateau-corneille.fr
Téléphone: +33 2 32 77 44 77

NOTRE CARTE

- ENTREE -

Rillettes de maquereau Home-made mackerel terrine	**14,50 €**
Salade de tofu aux tomates séchées et pois gourmands Tofu and sun-dried tomatoes salad bowl	**13,00 €**
Croustillant aux pommes et Neufchâtel Apple and Normandy cheese puff pastry	**13,50 €**
Salade de crevettes et poulet au soja et à la coriandre, vermicelle d'Orient Summer shrimp & chicken vermicelli salad with soy sauce and coriander	**14,50 €**
Tartare de veau fermier au couteau Hand-chopped veal tartare	**17,50 €**
Foie gras de canard au porto, gelée de cerises Porto duck foie gras with cherry jam	**18,50 €**
Burrata à la truffe d'été Summer truffle infused burrata	**16,00 €**
Tarte fine de gambas Thaï aux tomates Fine pastry stuffed with shrimp and Asian touch tomato purée	**16,50 €**

- PLAT -

Magret de canard à la cerise et son gâteau de pomme de terre Cherry infused duck breast and potato cake	**24,50 €**
Filet de maquereau snacké façon plancha, petits pois, tomates et ricotta Mackerel filet, sweet peas, tomato and ricotta cheese	**23,50 €**
Côte de cochon façon Tonkatsu, chou coleslaw et son condiment Tonkatsu style porc chop served with coleslaw	**24,00 €**
Pastorale de légumes Pastoral salad	**21,00 €**
Côte de bœuf sauce aux trois poivres, tartufata de pommes de terre Beef rib with three pepper sauce and potato cake	**32,00 €**
Bar en portefeuille et sa ratatouille Ratatouille stuffed boneless seabass	**26,50 €**
Filet de bœuf sauce pommeau et Neufchâtel, pastorale de légumes Beef tenderloin with Normandy cheese and hard cider sauce, pastoral salad	**26,50 €**
Escalope de veau sauce à la sauge, tagliolini à l'encre de seiche Veal cutlet, sage sauce served with squid-ink tagliolini	**25,00 €**

-DESSERT -

Baba au limoncello et son crémeux vanille Limoncello infused pastry with vanilla cream	**9,50€**
Finger croustillant au chocolat et cacahouètes Peanut and chocolate finger biscuit, chocolate and caramel coulis	**9,50€**
Crème brûlée au chocolat blanc et citron vert White chocolate and lemon crème brulée	**9,50€**
Tarte amandine abricot et basilic Apricot and almond tart, served with basil sauce	**9,50€**

RESTAURANT SAVOUREUX

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. / Net prices, taxes and services
Liste des produits allergènes consultable à la réception. / List of Allergenic products available at reception.

MENU CHIMÈNE

« GOURMAND »

ENTREE - PLAT - DESSERT 35,00 €
(First course, main course and dessert)

ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT 42,00 €
(First course, main course, cheese platter and dessert)

TROU NORMAND 4,50 €

- ENTREE -

Rillettes de maquereau
(Home-made mackerel terrine)

Salade de tofu aux tomates séchées et pois gourmands
(Tofu and sun-dried tomatoes salad bowl)

Croustillant aux pommes et Neufchâtel
(Apple and Normandy cheese puff pastry)

Salade de crevettes et poulet au soja et à la coriandre, vermicelle d'Orient
(Summer shrimp & chicken vermicelli salad with soy sauce and coriander)

Petite pause? Votre trou Normand *(Need a break? Calvados with apple icecream)*

- PLAT -

Magret de canard à la cerise et son gâteau de pomme de terre
(Cherry infused duck breast and potato cake)

Filet de maquereau snacké façon plancha, petits pois, tomates et ricotta
(Mackerel filet, sweet peas, tomato and ricotta cheese)

Côte de cochon façon Tonkatsu, chou coleslaw et son condiment
(Tonkatsu style porc chop served with coleslaw)

Pastorale de légumes
(Pastoral salad)

Assiette de fromages AOC Normands *(Normandy AOC cheese selection)*

- DESSERT -

Baba au limoncello et son crémeux vanille
(Limoncello infused pastry with vanilla cream)

Finger croustillant au chocolat et cacahouètes
(Peanut and chocolate finger biscuit, chocolate and caramel coulis)

Crème brûlée au chocolat blanc et citron vert
(White chocolate and lemon crème brulée)

Tarte amandine abricot et basilic
(Apricot and almond tart, served with basil sauce)

RESTAURANT SAVOUREUX

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. / Net prices, taxes and services
Liste des produits allergènes consultable à la réception. / List of Allergenic products available at reception.

MENU LE CID

« SAVOUREUX »

ENTREE - PLAT - DESSERT 45,00 €
(First course, main course and dessert)

ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT 52,00 €
(First course, main course, cheese platter and dessert)

TROU NORMAND 4,50 €

- ENTREE -

Tartare de veau fermier au couteau
(Hand-chopped veal tartare)

Foie gras de canard au porto, gelée de cerises
(Porto duck foie gras with cherry jam)

Tarte fine de gambas Thaï aux tomates
(Fine pastry stuffed with shrimp and Asian touch tomato purée)

Petite pause? Votre trou Normand *(Need a break? Calvados with apple icecream)*

- PLAT -

Côte de bœuf sauce aux trois poivres, tartufata de pommes de terre, supplément 6,00€
(Beef rib with three pepper sauce and potato cake—Additional 6EUR)

Bar en portefeuille et sa ratatouille
(Ratatouille stuffed boneless seabass)

Filet de bœuf sauce pommeau et Neufchâtel, pastorale de légumes
(Beef tenderloin with Normandy cheese and hard cider sauce, pastoral salad)

Escalope de veau sauce à la sauge, tagliolini à l'encre de seiche
(Veal cutlet, sage sauce served with squid-ink tagliolini)

Assiette de fromages AOC Normands *(Normandy AOC cheese selection)*

- DESSERT -

Baba au limoncello et son crémeux vanille
(Limoncello infused pastry with vanilla cream)

Finger croustillant au chocolat et cacahouètes
(Peanut and chocolate finger biscuit, chocolate and caramel coulis)

Crème brûlée au chocolat blanc et citron vert
(White chocolate and lemon crème brulée)

Tarte amandine abricot et basilic
(Apricot and almond tart, served with basil sauce)

RESTAURANT
SAVOUREUX

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. / Net prices, taxes and services
Liste des produits allergènes consultable à la réception. / List of Allergenic products available at reception.

La Closerie
RESTAURANT

Château Corneille

Menu à 13,80€

LES ENFANTS SAGES

Kids Menu pour l'enfant < 12ans

Entrée

Assiette de Charcuteries
(Cold cuts platter)
ou
Assiette de Crudités
(Garden vegetable collection)

Plat

Filet de Poisson Blanc
(White fish fillet)
ou
Nuggets de Poulet
(Chicken nuggets)
ou
Steak Haché
(Minced beef burger)

Dessert

Coupe de glace
(Ice cream)

Logis Hotels Restaurants
Normandie Qualité Tourisme
RESTAURANT SAVOUREUX

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. / Net prices, taxes and services
Liste des produits allergènes consultable à la réception. / List of Allergenic products available at reception.