

HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

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

Bon appétit !

PETITE PAUSE ! VOTRE TROU NORMAND à 3.50€

MENU CHIMÈNE « GOURMAND »

ENTREE PLAT DESSERT 27.00 €

ENTREE PLAT FROMAGE ET DESSERT 33.00 €

Salade de légumes croquants et crevettes marinées à la coriandre, huile de sésame et soja

Crème de jambon et pointe d'asperges vertes gratinées au comté

Soupe de tomates d'antan glacée et mozzarella di buffala

Œuf Meurette façon blanquette

Filet de Merlu en croûte de noisettes sauce vierge à l'huile de noix

Suprême de pintade confit aux saveurs pain d'épices

Papillote de poissons et légumes du marché

Parmentier d'andouille au camembert

Plateau de fromages AOC Normands

Ou

Tarte au citron meringuée

Crumble pomme cannelle

Moelleux au chocolat

MENU LE CID « SAVEURS »

ENTREE PLAT DESSERT 37.00 €

ENTREE PLAT FROMAGE ET DESSERT 43.00 €

Foie gras poêlé et flambé au cognac et sa brunoise de poires (+2€)

Saumon gravelax et brins de mesclun

Croustillant d'escargots au beurre persillé et sa crème d'ail

Carpaccio de thon au jus de fraises acidulé

Magret de canard rôti au miel épicé et pralines roses

Gambas flambées au rhum vanille et sa crème au citron

Filet de bœuf rossini et son jus de bœuf (+4€)

Bar dans son habit de lard grillé

Plateau de fromages AOC Normand

Ou

Tiramisu mangue passion

Ananas rôti aux 4 épices (glace vanille et crème d'Isigny)

Pana cotta aux deux chocolats, blanc et noir de Tanzanie)

Tous nos prix sont nets service compris, boissons non comprises

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 à 3.50€

A LA CARTE

Les entrées

- Foie gras poêlé et flambé au cognac et sa brunoise de poire **17.60€**
- Soupe de tomates d'antan glacée et mozzarella di Buffalo **11.90€**
- Salade de légumes et crevettes marinées à la coriandre **9.00€**
- Carpaccio de thon au jus de fraises acidulé **12.80€**

Les plats

- Magret de canard rôti au miel épicé et pralines roses **15.80€**
- Dorade entière dorée au four **17.50€**
- Filet de bœuf aux éclats de bolets **23.20€**
- Papillote de poissons et légumes du marché **16.50€**

Les desserts

- Tiramisu mangue passion **5.50€**
- Pana cotta aux deux chocolats, blanc et noir de Tanzanie **6.00€**
- Moelleux au chocolat **5.50€**
- Crumble pomme cannelle **6.00€**
- **Plateau de fromage AOC de Normandie** **7.00€**

Tous nos prix sont nets service compris, boissons non comprises