

RESTAURANT **SAVOUREUX**







C'est tellement bon la confiance avec

Viandes de France!

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

















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.

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.





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)





Vins, digestifs et champagnes

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

Agitateur de papilles depuis 1957!















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.











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 -

	ENTREE	
	Ballotine de volaille au camembert et pommeau	14,50 €
	(Ballotine of poultry with Camembert and Normandy hard cider) Tartare de cabillaud aux fruits exotiques	13,00 €
ONVIENA	(Cod tartare with passion fruit)	13,00 €
WEBA WEST	Feuilleté d'asperges sauce mousseline	13,50 €
CONVIENT	(Asparagus puff pastry with mousseline sauce)	44.50.0
AEPAS VEGET	Œuf poché à la crème de champignons et porto (Poached egg with Port & mushroom cream)	14,50 €
	Empanada de langoustines, julienne de légumes et sa crème (Langoustine turnover, julienne, and its shellfish cream)	17,00 €
	Paté en croûte de ris de veau et foie gras de canard et pistaches (Veal sweetbreads, foie gras and pistachios pie)	16,50 €
	Ballotine de Saint-Jacques et saumon, crème d'aneth	16,50 €
	(Baillotine of scallops and salmon, dill cream)	10,000
	Foie gras de canard au pommeau (Pommeau infused duck foie gras)	17,50 €
	- PLAT -	
	Lieu jaune en brandade	24,50 €
	(Pollack brandade) Pad Thaï crevettes et aiguillettes de poulet	23,50 €
	(Shrimp and chicken Pad Thai)	25,50 €
	Cuisse de canard rôtie à l'orange, pommes darphin	23,00 €
COMVIENT	(Roasted orange duck leg, potato cake)	,
A AREA COLOR	Risotto aux légumes et grana padano (Grana Padano vegetable Risotto)	21,00 €
"AS VE-	Filet de bœuf sauce Porto échalotes, pommes darphin	
	(Beef tenderloin with port and shallot sauce, potato cake)	27,00 €
	Souris d'agneau confite, légumes tajines	25 50 C
	(Confit lamb shank, vegetables tagines)	25,50 €
	Pavé de veau fermier sauce normande, flan de courgettes au comté (Farmhouse veal steak with Normandy sauce, Comte zucchini cake) Ragoût de lotte pamplemousse et safran, légumes primeurs	25,50 €
	(Grapefruit and saffron monkfish stew, seasonal vegetables)	27,50 €
	-DESSERT -	
	Panacotta coulis fruits exotiques (Panacotta with exotic fruit coulis)	9,50€
	(Panacotta with exotic fruit coulis) Crème brûlée à la réglisse	0.500
	(Licorice crème brûlée)	9,50€
	Clafoutis à l'ananas flambé au rhum	9,50€
	(Pineapple clafoutis flamed with rum) Crémeux au lait d'amande, biscuit dacquoise	,
	(Creamy almond puree, dacquoise biscuit)	9,50€









<u>MENU CHIMÈNE</u>

« 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 -

Ballotine de volaille au camembert et pommeau

(Ballotine of poultry with Camembert and Normandy hard cider)

Tartare de cabillaud aux fruits exotiques

(Cod tartare with passion fruit)

A WILEN TOOMSEN WHEN THE WAREN

Feuilleté d'asperges sauce mousseline (Asparagus puff pastry with mousseline sauce)

Œuf poché à la crème de champignons et porto

(Poached egg with Port & mushroom cream)

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

- PLAT -

Lieu jaune en brandade

(Pollack brandade)

Pad Thaï crevettes et aiguillettes de poulet

(Shrimp and chicken Pad Thai)

Cuisse de canard rôtie à l'orange, pommes darphin

(Roasted orange duck leg, potato cake)



Risotto aux légumes et grana padano

(Grana Padano vegetable Risotto)

Assiette de fromages AOC Normands (Normandy AOC cheese selection)

- DESSERT -

Panacotta coulis fruits exotiques

(Panacotta with exotic fruit coulis)

Crème brûlée à la réglisse

(Licorice crème brûlée)

Clafoutis à l'ananas flambé au rhum

(Pineapple clafoutis flamed with rum)

Crémeux au lait d'amande, biscuit dacquoise

(Creamy almond puree, dacquoise biscuit)







<u>MENU LE CID</u>

« 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 -

Empanada de langoustines, julienne de légumes et sa crème (Langoustine turnover, julienne, and its shellfish cream)

Paté en croûte de ris de veau et foie gras canard et pistachées (Veal sweetbreads, foie gras and pistachios pie)

Ballotine de Saint-Jacques et saumon, crème d'aneth (Baillotine of scallops and salmon, dill cream)

Foie gras de canard au pommeau

(Pommeau infused duck foie gras)

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

- PLAT -

Filet de bœuf sauce Porto échalotes, pommes darphin

(Beef tenderloin with port and shallot sauce, potato cake)

Souris d'agneau confite, légumes tajines

(Confit lamb shank, vegetables tagines)

Pavé de veau fermier sauce normande, flan de courgettes au comté (Farmhouse veal steak with Normandy sauce, Comte zucchini cake)

Ragoût de lotte pamplemousse et safran, légumes primeurs (Grapefruit and saffron monkfish stew, seasonal vegetables)

Assiette de fromages AOC Normands (Normandy AOC cheese selection)

- DESSERT -

Panacotta coulis exotiques

(Panacotta with exotic fruit coulis)

Crème brûlée à la réglisse

(Licorice crème brûlée)

Clafoutis à l'ananas flambé au rhum

(Pineapple clafoutis flamed with rum)

Crémeux au lait d'amande, biscuit dacquoise

(Creamy almond puree, dacquoise biscuit)











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)







NOTRE CARTE



- ENTREE -

	Ballotine de volaille au camembert et pommeau	15,50€
	(Ballotine of poultry with Camembert and Normandy hard cider)	
	Tartare de cabillaud aux fruits exotiques	14,00€
	(Cod tartare with passion fruit)	
NIENT ZUBER	Feuilletté d'asperges sauce mousseline	14,50€
	(Asparagus puff pastry with mousseline sauce)	
NIENT Z	Œuf poche crème de champignons et porto	15,50€
	(Poached egg with Port & mushroom cream)	
	Empanada de langoustines, julienne de légumes et sa crème	18,00€
	(Langoustine turnover, julienne, and its shellfish cream)	
	Paté en croute de ris de veau et foie gras de canard et pistaches	17,50€
	(Veal sweetbreads, foie gras and pistachios pie)	
	Ballotine de saint-jacques et saumon, crème d'aneth	17,50€
	(Baillotine of scallops and salmon, dill cream)	
	Foie gras de canard au pommeau	18,50€
	(Pommeau infused duck foie gras)	

- PLAT -

22.50
23,50
€
22.70
22,50
€
22,00
€
20,00
€
26,00
€ı
24,50
€
24,50
€





