CARTE

- ENTREE -

Le Cappuccino de crustacés et sa mousse moka *(Shellfish cappuccino with moka mousse)*	**16,00 €**
Terrine de pintade aux pommes et calvados *(Calvados and apple guineal fowl pâté)*	**14,00 €**
Soupe de saison, carottes des sables au cumin *(Carrot and cumin soup)*	**14,50 €**
Camembert rôti au mendiant de fruits secs et miel du chateau *(Honey & nuts oven-roasted Camembert)*	**15,50 €**
Assiette de dégustation: magret fumé, foie gras, gravelax de magret et cœur de canard *(Tasting plate: foie gras, smoked buck breast, citrus duck hearts and gravlax)*	**18,00 €**
6 huitres normandes chaudes au sabayon de crémant *(Warm white wine Normandy oysters)*	**17,50 €**
Foie gras à l'armagnac *(Armagnac infused duck fois gras)*	**18,50 €**
Crème brûlée aux St Jacques et safran *(Scallops creme brule with safron)*	**15,00 €**

- PLAT -

Joue de bœuf braisée au côtes du rhône, tagliatelles *(Braised beef cheek with red wine, tagliatelle)*	**23,50 €**
Filet de bœuf crème morilles, mousseline de pois cassés *(Beef tenderloin, morilles mushroom and green pea puree)*	**27,50 €**
Travers de veau confit, poêlée de légumes d'antant *(Veal rib, local vegetables)*	**21,00 €**
Retour de marée, crème de moules tandoori, riz basmati *(Fish monger choice, tandoori & mussels sauce with rice)*	**21,00 €**
St Jacques au chips de coppa et cake aux salicornes et tomates séchées *(Seared scallops with bacon crips, dried tomato and sea asparagus cake)*	**26,00 €**
Entrecôte de veau, crème de marsala et linguines *(Veal ribeye, curry cream and linguinie pasta)*	**24,50 €**
Cabillaud au fenouil braisé, épices douces au colombo *(Cod fish with braised colombo spiced fennel)*	**24,50 €**
Cannellonis de légumes, basilic et huile d'olive *(Vegetable and basil cannelloni)*	**20,50 €**

-DESSERT -

Mousse au chocolat noir cacao Barry et écorces d'oranges confites *(Chocolate mousse with candied oranges)*	**9,50€**
Crème brûlée de l'écureuil *(« childhood memories » creme brulee)*	**9,50€**
Pommes confites au cidre fermier et sa crème mascarpone *(Cider candied apple with mascarpone)*	**9,50€**
Déclinaison d'agrumes: Financier / Crémeux / Tartare *(Citrus delight : cake, cream, & tartar)*	**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 -

Le Cappuccino de crustacés et sa mousse moka
(Shellfish cappuccino with moka mousse)

Terrine de pintade aux pommes et calvados
(Calvados and apple guineafowl pâté)

Soupe de saison, carottes des sables au cumin
(Carrot and cumin soup)

Camembert rôti au mendiant de fruits secs et miel du château
(Honey & nuts oven-roasted Camembert)

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

- PLAT -

Joue de bœuf braisée au côtes du rhône, tagliatelles
(Braised beef cheek with red wine, tagliatelle)

Travers de veau confit, poêlée de légumes d'antant
(Veal rib, local vegetables)

Retour de marée, crème de moules tandoori, riz basmati
(Fish monger choice, tandoori & mussels sauce with rice)

Cannellonis de légumes, basilic et huile d'olive
(Vegetable and basil cannelloni)

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

- DESSERT -

Mousse au chocolat noir cacao Barry et écorces d'oranges confites
(Chocolate mousse)

Crème brûlée de l'écureuil
(« childhood memories » creme brulee)

Pommes confites au cidre fermier et sa crème mascarpone
(Cider candied apple with mascarpone)

Déclinaison d'agrumes: Financier / Crémeux / Tartare
(Citrus delight : cake, cream & tartar)

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 -

Assiette de dégustation: magret fumé, foie gras, gravelax de magret et cœur de canard
(Tasting plate: foie gras, smoked buck breast, citrus duck hearts and gravlax)

6 huitres normandes chaudes au sabayon de crémant
(Cooked white wine Normandy oysters)

Foie gras à l'armagnac
(Armagnac infused duck foie gras)

Crème brûlée aux St Jacques et safran
(Scallops creme brule with safron)

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

- PLAT -

Filet de bœuf crème morilles, mousseline de pois cassés
(Beef tenderloin, morilles mushroom and green pea puree)

St Jacques au chips de coppa et cake aux salicornes et tomates séchées
(Seared scallops with bacon crips, dried tomato and sea asparagus cake)

Entrecôte de veau, crème de marsala et linguines
(Veal ribeye, curry cream and linguinie pasta)

Cabillaud au fenouil braisé, épices douces au colombo
(Cod fish with braised colombo spiced fennel)

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

- DESSERT -

Mousse au chocolat noir cacao Barry et écorces d'orange
(Chocolate mousse with candied oranges)

Crème brûlée de l'écureuil
(« childhood memories » creme brulee)

Pommes confites au cidre fermier et sa crème mascarpone
(Cider candied apple with mascarpone)

Déclinaison d'agrumes: Financier / Crémeux / Tartare
(Citrus delight : cake, cream & tartar)

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 : 13,80€

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.