

L'AUMALE

MENU DE SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 33€
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29€

Revisite du poireaux vinaigrette/ pousses de soja/ radis noir
Tarte aux légumes marinés/ mimosa au saumon fumé
Chou farci au riz basmati/ crevette/ crème de curry



Effiloché de jarret de veau cuit 12h/ mousseline de pommes de terre
Conchiglioni farcis à la ricotta et aux herbes aromatiques/ jus de crustacés
Suprême de pintade/ spaetzles/ champignons.



Clémentine/ jus à la verveine/ coque chocolat blanc
Parfait glacé/ orange/ pistache/ nougatine sésame
Ananas/ crème glacée coco/ gelée au rhum ambré

Nos Plats signatures

| | |
|--|---------------------|
| ° Foie gras, chutney de fruits, brioche | 24€ |
| ° Saumon fumé à la crème d'ail noir | 19€ |
| ° Filet de bœuf en Rossini/ jus foie gras/ pommes pont-neuf au couteau | 41€ |
| ° Poisson du moment | Prix selon arrivage |
| ° Assiette de fromages normands et salade | 12€ |
| ° Chocolat façon liégeois/ crème fouettée vanille/ glace cookies | 9€ |
| ° Tartelette aux fruits de saison | 11€ |

Prix net et service compris.

Nous informons notre clientèle que nous n'acceptons plus les chèques
Toutes nos viandes sont d'origine européenne et nos vins sont d'origine française
Les allergènes sont disponible sur demande et à l'entrée du restaurant