

Menu de base à partir de 48 €

RESTAURANT LE NORMAND

31 rue de Rambouillet

78460 CHEVREUSE

www.restaurant-chevreuse.com

Tél. : 01 30 52 09 93

L'apéritif maison (Kir)

Le Mise en Bouche

Le Saumon Fumé par nos soins, tartare d'endives (+2€ si servi avec son verre de vodka givrée)

Ou

La salade aux copeaux de jambon de Serrano d'Espagne

Ou

Le camembert rôti dans sa boîte, cuisiné au calvados (supplément 3 €)

Ou

La salade champêtre tiède de Caille Flambée au Cognac et Magret Fumé Maison (supplément 4 €)

Ou

La Feuillantine de Coquilles Saint-Jacques à la crème de saumon fumé (supplément 6 €)

Ou

La Salade Gourmande des Fins Gourmets

(Gésiers confit, magret fumé, confit de canard, foie gras truffé) (Supplément 8 €)

Le Traditionnel Trou "Normand"

La Mer au gré des Marées et sa crème légèrement anisée

Ou

La pièce de Bœuf sauce aux poivres

Ou

La poitrine de cochon fermier de huit heures sauce au foie gras

Ou

La cuisse de canard confite maison et sa sauce au foie gras (supplément 3 €)

Ou

Le suprême de pintade et sa sauce au foie gras (supplément 4 €)

Ou

La papillote de la mer aux St-Jacques à la crème de langoustines (supplément 6€)

Ou

Le Médaillon de Filet de Bœuf en croûte sauce foie gras (supplément 6 €)

L'assiette de Fromages Affinés (Supplément 3 €)

Chavignol chaud sur toast et roquette (Supplément 3 €)

La soupière de roquefort en croûte (Supplément 5 €)

La Charlotte Rose aux Noix et Grand Marnier

Le Truffé tout Chocolat

Le clafoutis Normand servi chaud

La tarte des demoiselles Tatin (suppl. 3 €)

Le Bavaois frais à la vanille Bourbon (suppl. 2 €)

La profiterole maison au chocolat chaud (suppl. 3 €)

L'Omelette Norvégienne Flambée au Rhum des Iles (suppl. 4 €)

Le Mille Feuille au Cointreau et sa Crème Anglaise (suppl. 5 €)

Le Café noir pure origine et son amandine

Bon appétit...

Ce menu comprend une bouteille de vin rouge ou blanc confondu pour 4 personnes.