

Menu de base à partir de 59 €

RESTAURANT LE NORMAND

31 rue de Rambouillet
78460 CHEVREUSE

www.restaurant-chevreuse.com

Tél. : 01 30 52 09 93

La Mise en Bouche

Le Saumon Fumé par nos soins, mousseline d'avocat (+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 boite, 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 confits, 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

Le suprême de pintade et sa sauce au foie gras (supplément 3 €)

Ou

La longe de carré de veau cuite basse température et sa sauce à la Normande (supplément 4 €)

Ou

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

Ou

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

L'assiette de Fromages Affinés (Supplément 3 €)

Le Chavignol chaud sur toast et roquette (Supplément 3 €)

La soupière de roquefort en croûte (Supplément 5 €)

Le crémeux à la vanille Bourbon

Le Truffé tout Chocolat

Le clafoutis Normand servi chaud

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

La tarte des demoiselles Tatin au caramel beurre salé (suppl. 4 €)

Le moelleux tout chocolat Valrhona et son coulis chocolat (suppl. 4 €)

L'Omelette Norvégienne Flambée au Rhum des Iles (suppl. 5 €)

Le Café noir pure origine

Bon appétit...

Ce menu comprend une bouteille de vin rouge, blanc ou rosé confondue pour 4 personnes.