

MENU

Aux fils des saisons

59 €

Escargots de la broche, beurre persillé au couteau en six petits godets

*Foie gras de canard au naturel ***

Croustillant de Neufchâtel, buisson de salade Normande

Cappuccino de cèpes aux châtaignes et sa tartine.



Double Côte de cochon cuite doucement en sautoir, gratin normand

*Filet bœuf, sauce camembert, pomme darphin et oignons confits de Roscoff***

Rognon de veau grand-mère sauce porto

Coquille Saint Jacques façon Dieppoise



Plateau de fromages affinés

Le douillon, crème double et caramel au beurre salé

Sablé Roudor, crème citron meringuée

Poires amandine et son sorbet

Profiteroles au chocolat noir

**** supplément 10 €**

Merci de signaler à la commande vos restrictions ou allergies alimentaires

(PRIX NETS, SERVICE COMPRIS)

CHÂTEAU DE LA RAPÉE

www.hotel-la-rapee.com

