

MENU

à la Carte 52 €

Classique escargots, beurre persillé au couteau en sept petits godets

Croustillant de neufchâtel, buisson de salade du pays de Bay

*Foie gras de canard, farandole de fruits secs ***

Carpaccio de dorade au citron vert et écrasé d'avocats acidulés

Double Côte de cochon cuite doucement en sautoir, gratin normand

*Filet de bœuf, sauce bordelaise fumée, pomme darphin et échalotes confites ***

Plat de terroir ou de tradition

Dos de lieu jaune au chorizo, sauce au safran du Vexin

Assiette de fromages, Normandie Picardie

Le douillon, crème double et caramel au beurre salé

Salade de fraise de Saint Germain en gelée de violette

Ile flottante aux fruits rouges éclats de pralines

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.hotelrapee.com

