

ENTRÉES

Terrine de Foie Gras de canard maison, piqué à l'anguille fumée	18.00
Raviole aux 4 fromages, crème de châtaigne et pousses fraîches	12.00
Saumon de Norvège cuit à basse température, céleri et endives	16.00
Quiche aux jeunes poireaux, comté et bulbes grillés	12.00

PLATS

Filet de boeuf Normand grillé, oignons caramélisés, frites fraîches maison et son jus	32.00
Daurade façon Nikkei, sauce vierge et légumes de saison	19.00
Cuisse de volaille confite 24H et rôtie sur peau, mousseline de pommes de terre et réduction de sucs	20.00
Gambas rôties et risotto de fregola sarda safranée, écume mer	20.00

LA SUGGESTION DU CHEF – 52.00 (pour 2 personnes)
Pièce de boeuf, frites fraîches maison, salade et son jus

Le sommelier vous propose :
Corbières Boutenac Château Ollieux Romanis – 6,50

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	8.00
Crème brûlée à la fève de Tonka, banane caramélisée	8.00
Réglette de chocolat intense, crème glacée au lait d'amandes	12.00
Tarte au citron meringuée, verveine glacée	9.00

MENU 36.00

Raviole aux 4 fromages, crème de châtaigne et pousses fraîches

OU

Quiche aux jeunes poireaux, comté et bulbes grillés

Daurade façon Nikkei, sauce vierge et légumes de saison

OU

Cuisse de volaille confite 24H et rôtie sur peau, mousseline de pommes de terre et réduction de sucs

Crème brûlée à la fève de Tonka, banane caramélisée

OU

Tarte au citron meringuée, verveine glacée

MENU 48.00

Terrine de foie gras de canard maison, piqué à l'anguille fumée

OU

Saumon de Norvège cuit à basse température, céleri et endives

Filet de bœuf Normand grillé, oignons caramélisés, frites fraîches maison et son jus

OU

Gambas rôties et risotto de fregola sarda safranée, écume mer

Assiette de fromages

Dessert au choix

MENU ENFANT 12.90 (- de 12 ans)

Pièce du boucher, frites fraîches maison
OU

Fillet de poisson, petits légumes

Dessert selon l'inspiration du pâtissier

Le restaurant La Grange aux Ormes vous accueille aussi pour l'organisation de vos prestations privées et professionnelles. Contactez notre service commercial pour obtenir votre devis personnalisé.

Prix nets en euros

Le chef et son équipe ont la capacité de s'adapter pour tout régime particulier (végétariens, allergies...) Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La Liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos Collaborateurs

Une suggestion, une remarque ? info@grange-aux-ormes.com
À défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours ouvrés vous pouvez saisir le médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site www.mtv.travel