

# MENU 41,50€

*Aux fils des saisons*

*Croustillant de Neufchâtel, buisson de salade normande  
Classique escargots à l'ail et au persil en sept petits godets  
Goujonnettes d'aiglefin fumé, rémoulade pomme cèleris  
Cappuccino de langoustines et sa brochette de queues de langoustine \*\*  
Foie gras de canard cuit au naturel et fruits secs \*\**

\*\*\*

*Double Côte de cochon cuite doucement en sautoir, gratin normand  
Rumsteak de charolais mignonette de poivre et pommes grenailles \*\*  
Cocotte de rognon de veau sauté sauce porto  
Papillote cristal de dorade au pesto et fenouil  
Filet de bar snacké, crème d'ail doux, petits légumes de saison \*\**

\*\*\*

*Les fromages de Normandie Picardie  
Ou  
Le douillon, crème double et caramel au beurre salé  
Crêpes normandes au sabayon de cidre  
Vacherin vanille fraise en verrine  
Assiette de fruits et sorbets de saison  
Profiteroles au chocolat noir*

**\*\* supplément 8 €**

Merci de signaler à la commande vos  
restrictions ou allergies alimentaires

(PRIX NETS, SERVICE COMPRIS)  
**CHÂTEAU**  
DE LA PAPÉE

[www.hotel-la-rapee.com](http://www.hotel-la-rapee.com)

