




# CARTE CHATEAU DU LANDEL


## Entrées

Samoussa au Neufchâtel	11.50 €
Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes	11.50 €
Gravelax de saumon massé à la vodka et chantilly au citron vert	12.50 €
Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues bio	21.50 €
Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées	17.50 €
Filets de caille fumés au foin, flan d'asperges blanches et coulis de cerfeuil 	16.50 €

## Viandes

Suprême de pintade et sa sauce aux olives vertes et triple sec	16.60 €
Pavé de rumsteak et sa sauce tomate basilic, façon béarnaise	19.50 €
Pièce de veau, sauce vierge aux herbes fraîches	22.50 €

## Poissons

Cabillaud, crème d'échalotes au beurre fumé au foin	17.50 €
Turbot aux pignons de pin et aux câpres 	26.50 €

## Végétarien

Curry de légumes au lait de coco et amandes	15.80 €
---	---------

## Salades (Samedi et Dimanche uniquement)

Salade du Château, du végétal et des filets de poulet et de caille, version Caesar	17.50 €
Salade du Château, du végétal - Version végétarienne	12.50 €

## Trou Normand

Trou Normand (Sorbet Pomme & Calvados) 	6.50 €
--	--------

## Fromages

Assiette de trois fromages Normands & sa salade	12.50 €
---	---------

## Desserts

Sorbet aux trois parfums & son coulis de framboises 	5.50 €
La belle pomme fondante aux agrumes 	8.00 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Dôme de pommes en gelée d'orange, coulis de framboises & basilic	8.50 €
Vacherin et son coulis de framboises	8.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%)



## *Menu du Grand Val*

**34.50 €**

Samoussa au Neufchâtel

ou

Terrine de raie au vinaigre de framboises et échalotes fondantes

~~~~~

Cabillaud, crème d'échalotes au beurre fumé au foin

ou

Suprême de pintade et sa sauce aux olives et triple sec

~~~~~

Pomme fondante aux agrumes

ou

Mousse au chocolat

## *Menu Enfant*

**12.50 € (Moins de 8 ans)**

Steak -Pommes de terre frites ou Légumes –

Tranche de jambon -Pommes de terre frites ou Légumes –

Saumon au beurre blanc -Pommes de terre frites ou Légumes –

~~~~~

Sorbet aux deux parfums & son coulis de framboises 

Assiette de 2 fromages



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%)

*The* **ORIGINALS**  
RELAYS

## Menu de la Fontaine du Houx

56 €

Noix de St Jacques snackées et beurre noisette aux algues

ou

Filets de caille fumés au foin, flan d'asperges blanches et coulis de cerfeuil

ou

Notre foie gras de canard et sa gelée de pommes acidulées

~~~~~

Pavé de rumsteak et sa sauce tomate basilic, façon béarnaise

ou

Pièce de veau, sauce vierge aux herbes fraîches

ou

Turbot aux pignons de pin et aux câpres

~~~~~

Notre assiette de trois fromages Normands

~~~~~

Dôme de pommes en gelée d'orange, coulis de framboises et basilic

ou

Vacherin & son coulis de framboises CARTE D'OR

Trou Normand CARTE D'OR

(Sorbet Pomme et Calvados)

Supplément 2 €



### Opération «A table avec Flaubert»

Dans le cadre du bicentenaire de la naissance de Gustave Flaubert 1821-2021, le Département de la Seine-Maritime a décidé de mettre à l'honneur l'écrivain normand à travers une programmation culturelle riche et variée au long de l'année 2021 dans les sites et musées départementaux. A l'initiative du Département « A table avec Flaubert » associe le secteur de la restauration à cet hommage pour conjuguer littérature et cuisine.

Le Château du Landel s'associe à cette démarche.

Pour chaque table ayant pris à la carte un ou plusieurs plats estampillés Flaubert, un pass'à table sera délivré, donnant droit à une entrée gratuite pour une entrée payante dans les sites et musées départementaux, tout au long de l'année 2021, pour s'imprégner de l'univers Flaubertien !

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Boissons non comprises dans tous nos menus

Prix net service compris

(Plateau en chambre et Service après 22 heures : Supplément 15%)

