



CHÂTEAU D'AUDRIEU



BALADE AU CHÂTEAU · 49€

Menu élaboré par notre Chef au gré du marché et des saveurs qu'il aime à partager

Entrée / plat / dessert

Menu design by our Chef according to seasonality

Starter / Main Course / Dessert

LES GOURMANDISES DU SÉRAN · 65€

Croustillant de tourteau, pomme et cèleri, chantilly citronnée et graines de caviar

Fresh crabmeat, apple and celeriac, lemon cream and caviar

ou / or

Foie gras de canard poêlé, figues et poires au sirop d'épice

Duck liver foie gras, figs and pears in spice syrup

—

Lieu jaune de petite pêche rôti au beurre demi sel

râpé de truffes de l'ami Jérôme, jus corsé

Pollock roasted in salted butter, grated truffles from friend Jérôme, strong gravy

ou / or

Filet de bœuf en croûte de champignons, cèpes rôtis

pomme de terre gratinée à la tomme de vache du Bessin

Beef fillet cooked in a mushroom crust, roasted ceps

potato gratinated with local cow's cheese

—

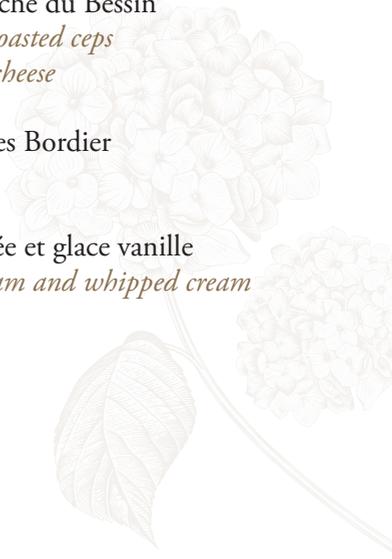
Sélection de fromages de chez Jean-Yves Bordier

Cheese's selection

—

Le Classique Baba au Calvados, crème fouettée et glace vanille

The well known Baba with Calvados, vanilla ice cream and whipped cream





LES PLAISIRS D'AUDRIEU · 85€

Langoustine de casier rôtie aux girolles, sauce émulsionnée à l'huile de noix
Roasted Scampi with wild mushrooms, emulsified sauce with walnut oil

Turbot cuit au Champagne, canelloni d'épinard
chèvre frais, émulsion champagne
*Turbot cooked in Champagne, spinach leaves
fresh goat cheese canelloni, champagne emulsion*

Le cochon en déclinaison : côte poêlée, boudin noir
cromesquis sauté au beurre, poire rôtie, purée à la truffe
*Pork variations: pan-fried pork chop, black pudding
sautéed cromesquis, roasted pear, mash potatoes with truffle*

Fromages de chez Jean-Yves Bordier
Cheese's selection

Pomme en trompe l'œil aux parfums de mûres et myrtilles
Apple « en trompe l'œil » with blueberries and blackberries

