

# L'AUMALE

## Menu de saison

Entrée/Plat/Dessert 33€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€



Tarte fine aux champignons  
Tomates d'antan dans tous ses états  
Wrap saumon fumé / avocat / mesclun aux herbes



Risotto de Risoni / grosses crevettes / avocat  
Cannelloni de pommes de terre / munster / émulsion au cumin  
Filet de poulet / mousseline de pommes de terre / jus à la méditerranéenne



Pommes façon tatin, gingembre, crème glacée yaourt  
Chocolat façon liégeois, crème fouettée vanille, glace cookies  
Riz au lait de coco et cappuccino ananas

## Nos Plats signatures

- ° Foie gras aux langoustines / chutney de fruits / briochette 31€
- ° Saumon fumé à la crème d'ail noir / fines herbes en mesclun 19€
- ° Filet de bœuf en Rossini / jus truffé / pommes pont neuf au couteau 41€
- ° Poisson du moment / eau de coco combawa / légumes taillés à la Nipponne 33€
- ° Assiette de fromages normands et salade 12€
- ° Chocolat 72% cacao en mousseline / craquelin noix de pécan 12€
- ° Tartelette aux fruits de saison / glace au yaourt 11€

Prix net et service compris.

Nous informons notre clientèle que nous n'acceptons plus les chèques  
Toutes nos viandes sont d'origines française et de l'union européenne