

# L'AUMALE

## Menu de saison

Entrée/Plat/Dessert 33€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€



Velouté de chou-fleur, brisure de lard, huile d'olive extra vierge  
Houmous de lentille corail, pain pita, pousse de betterave  
Gravlax Terre / Mer : Magret de canard et Saint-Jacques, crème d'ail noir



Filet mignon de porc soyo, mousseline de potiron, jus asiatique  
Gnocchis aux légumes d'automne  
Dos de cabillaud sauce vierge au butternut, légumes racines



Poire pochée au laurier, sabayon au vin jaune du Jura  
Citron et sésame noir en tarte déstructurée  
Comme une forêt noire : Cerise amarena, chocolat, chantilly

## Nos Plats signatures

° Foie gras / chutney de fruits / brioche	24€
° 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€
° Risotto de Risoni / grosses crevettes / avocat	27€
° Assiette de fromages normands et salade	12€
° Chocolat façon liégeois / crème fouettée vanille / glace cookies	9€
° Tartelette aux fruits de saison	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