


# *LE RESTAURANT LE DOMINION*

## *VOUS PROPOSE SA CARTE*

*AUTOMNE HIVER 2018-2019*  Fait maison

**Nous informons notre aimable clientèle  
Que seul le pain et les glaces ne sont pas fait maison**

### **TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :**

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

### **Notre magret de canard**

*Est issu de la ferme du village*

La Ferme du Village : Kristina & Yves Pluchet - 46, rue Saint Adrien - 27150 Saussay

### **Nos fruits et légumes sont sélectionnés**

*Par Madame Campserveux Patricia primeur depuis 30 ANS sur les marchés de ROUEN*

### **Nos poissons sont sélectionnés par notre**

*Mareyeur Ybert et fils Dieppe et Fécamp*

### **Nos truffes noires française viennent de chez**

Mme ROUBAUD

LA RABASSE DE L'ENCLAVE

3 Lotissement du Lac

84600 VALREAS

## *Carte des entrées Automne hiver*

2018-2019

### *Entrées froides*

Dôme de foie gras au pain épice et truffes

Accompagné de sa marmelade de pomme au calvados


 fait maison  
18.90€

*Ou*

Millefeuille de pain noir au saumon fumé, homard et  
saint jacques aux truffes, marinade aux agrumes

 fait maison  
20,90€

### *Entrées chaudes*

Velouté de foie gras aux cèpes  fait maison  
17.90€

*Ou*

Ravioles de saint jacques beurre blanc aux truffes

 fait maison  
19,90€

## *Nos plats à la carte Automne hiver*

2018-2019

### *Nos poissons*

Dos de cabillaud velouté de betterave aux cèpes

Cocottée de légumes (pommes de terre, carottes, choux frisés)

Ecrasé de patate douce au gingembre



fait maison

29.90€

ou

Risottos au safran et sa poêlé de saint jacques (origine Dieppe ou Fécamp)



fait maison

31.90€

Brochette de lotte, coulis de homard aux morilles

Millefeuille de carottes, choux fleur au massalas, tagliatelles fraîches aux truffes



fait maison

32.90€

*Ou*

*Homard entier (environ 400/600g)*

Élaboré selon l'inspiration du chef

45.90€  fait maison

*Nos plats à la carte Automne hiver*

*2018-2019*

*Nos viandes*

Joue de bœuf confite aux girolles et son os à moëlle  
Ecrasé de patate douce au gingembre, chiffonnade de  
poireaux au pommeau

 fait maison  
29.90€

*ou*

Magret de canard sauce bissap (fleurs hibiscus)

(Origine France la ferme du village 27150 Saussay)

Compotée d'endives au cidre fermier, gratin Normand

 fait maison  
31.90€

*Ou*

Fricassée de ris veau aux cèpes  
Cocottée de légumes (pommes de terre, carottes, choux  
frisés) Risottos au safran

 fait maison  
33.90€

*Ou*

Filet de bœuf au foie gras

l'accompagnement est réalisé selon le marché du chef

38.50€  fait maison

## *Carte des desserts Automne hiver 2018-2019*

### *Nos douceurs*

Gratin de fruits frais automne hiver et son sorbet mandarine

15.90€  fait maison

*Ou*

Sablé chocolat blanc et sa crème citron mojito, clémentines confites

16.90€  fait maison

*Ou*

Millefeuille chocolat noir a la banane et pistache accompagné de sa glace chocolat blanc

17.90€  fait maison

*Ou*

Plateau de fromages Normands selon vos envies

12.50€

camembert, oreiller ciboulette, livarot, Breslois Neuchâtel,  
chèvre cendré (Grasville) pont l'évêque, tomme de  
Normandie brossée au cidre

OU

*Café ou thé Douceur : 8.90€*

***Menu enfant*** 19.00€

*Entrée/plat/dessert*