

LE RESTAURANT LE DOMINION

VOUS PROPOSE SA CARTE

PRINTEMPS ÉTÉ 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 printemps été 2019

Entrées froides

Entrée végétarienne

Carpaccio de légumes de saison et sa marinade aux truffes

15.90€  fait maison

Entremet au foie gras truffé, pain d'épices et son marbré aux
pommes

 fait maison
17.90€

Ou

Mi cuit de rouget, homard, saumon fumé sur son pain à la
tomate

 fait maison
18.90€

Entrées chaudes

Ravioles d'andouille de vire, pomme fondante et son
velouté au foie gras

 fait maison
16.90€

Ou

Parfait d'avocat tourteau et langoustines chiffonnade de légumes à la citronnelle , velouté citron yuzu

 fait maison
19,90€

Nos plats à la carte printemps été 2019

Plat végétarien

Déclinaison de légumes de saison et son huile d'olive au pesto rouge

 fait maison
22.90€

Nos poissons

Filets de maquereau et sa sauce vierge aux fruits de saison
Poêlée d'aubergines, carottes et fèves parfumée à la coriandre,
gnocchis au safran « façon dominion »

 fait maison
29.90€

Ou

Risotto de sole au pesto vert, velouté au citron yuzu

 fait maison
32.90€

Ou

Homard entier (environ 400/600g)
Élaboré selon l'inspiration du chef

44.90€  fait maison

plats à la carte printemps été 2019

Nos viandes

Poire de bœuf à la plancha sauce à la moelle de bœuf
Ecrasé de pomme de terre aux truffes, tian de courgette,
tomate au basilic thaï

 fait maison
29.90€

Ou

Onglet de veau sauce au pommeau

Fricassée poivrons rouges, asperge vertes, artichauds, polenta
crèmeuse aux olives noires

 fait maison
32.90€

Ou

Filet de bœuf au foie gras
l'accompagnement est réalisé selon le marché du
chef

38.50€  fait maison

Carte des fromages et desserts printemps été 2019

Plateau de fromages Normands selon vos envies 12.50€
camembert, oreiller ciboulette, livarot, Bresloi Neufchâtel, chèvre
cendré (Grasville) pont l'évêque, tomme de Normandie brossée au
cidre

Nos douceurs

Carpaccio de fruits frais au thé vert, son sorbet melon

*(Supplément 5€) Flambé en salle selon vos envies
(grand Marnier , rhum , vodkas)*

15.90€  fait maison

Ou

*Finger chocolat au lait sur son caramel beurre salé au
spéculoos marbré chocolat noir*

Accompagné de sa glace chocolat blanc

16.90€  fait maison

Ou

*Bombe glacée aux fraises , citron vert et sa meringue à
la française sur son sable pistache*

17.90€  fait maison

Ou

Café ou thé Douceur : 8.90€