

LE RESTAURANT LE DOMINION
VOUS PROPOSE SA CARTE

LES ENVIES D'AUTOMNE HIVER

2019-2020  **Fait maison**

Entrées froides

 **Fait maison**

Entremet au foie gras, pain noir et son marbré aux poires

Ou

Saint Jacques, saumon fumé (par nos soins au bois d'olivier) accompagné de son cake à la tomate

Entrées chaudes

 **Fait maison**

Velouté de homard aux cèpes parfumé au gingembre

Ou

Crème brûlée au foie gras à l'andouille de Vire

Viandes

 **Fait maison**

Joue de bœuf confite aux girolles

Ecrasé de panais au gingembre, chiffonnade de poireaux au Pommeau

Ou

Poitrine de veau et son jus de viande aux morilles

Pressé de potimarron et épinard à la sarriette, pomme duchesse

Poissons

 **Fait maison**

Dos cabillaud velouté aux truffes

Cocottée de légumes (pommes de terre, choux vert, céleri à la marjolaine)

Ou

Filets de lotte coulis de betterave à l'aneth

Mousseline de carotte, mangue à la coriandre et son moelleux de champignons du moment

Plateau de Fromages Normands selon vos envies

Neufchâtel, Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Breslois Villiers, Oreiller, Tomme de Normandie brossée au cidre

Desserts



Fait maison

Gratins de fruits frais et son sorbet mandarine

Ou

Sablé chocolat noir et sa ganache cappuccino, chantilly maison
accompagné de sa glace chocolat blanc

Ou

Finger poire caramel au spéculoos et sa glace à la crème fraîche d'Isigny

LES FORMULES

ENVIES D'AUTOMNE HIVERS 2019-2020

En 3 services

39.90€

Entrée froide ou entrée chaude, plat, dessert

En 4 services

46.90€

*Entrée froide ou entrée chaude, plat, plateau de fromages Normands
selon vos envies, dessert*

En 5 services

53.90€

*Entrée froide, entrée chaude, plat, plateau de fromages Normands selon
vos envies, dessert*

MENU ENFANT

3 plats 25€
Entrée, plat, dessert

2 plats 20€
Entrée, plat ou plat dessert

Entrée

Assiette de saumon fumée

Ou

Déclinaison de jambon de montagne

Plat

Poitrine de veau



Fait maison

Pommes de terre Duchesse ou tagliatelles fraîches

Ou

Dos cabillaud velouté aux truffes



Fait maison

Cocottée de légumes (carottes, choux vert, céleri à la marjolaine),

Ou

Tagliatelles fraîches



Fait maison

Dessert

Choix sur le menu

LES ENVIES AUTOMNE HIVER