

LE RESTAURANT LE DOMINION

VOUS PROPOSE SA CARTE

PRINTEMPS ÉTÉ 2018  **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 filet de canard de Rouen ainsi que la cuisse de canard de Rouen
Sont issu de la volaillère des clos***



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 2018

Entrées froides

Entrée végétarienne

Carpaccio de légumes de saison et sa marinade aux truffes

15.90€  fait maison


Cube de foie gras et sa confiture de poire au pommeau

Accompagné de son petit pain au lait  fait maison

17.90€

Ou

Tartare de lieu jaune, homard au saumon fumé parfumé au

gingembre et truffe  fait maison

18.90€

Entrées chaudes

Parfait de foie gras à l'andouille de vire, velouté au
cidre

 fait maison
16.90€

Ou

Ravioles de langoustines , tourteau coulis de homard à
la coriandre



Nos plats à la carte printemps été 2018

Plat végétarien

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



Nos poissons

Risottos noir (riz noir vénéré) de gambas et son velouté au
citron yuzu



Ou

Filet de Dorade Royale sauce chlorophylle

Piperade de poivrons , polenta crémeuse aux abricots
moelleux



Ou

Homard entier (environ 400/600g)

Élaboré selon l'inspiration du chef

44.90€  fait maison

plats à la carte printemps été 2018

Nos viandes

Poire de bœuf à la plancha

Pomme de terre grenaille aux truffes , pressé de tomates,
courgettes au romarin

 fait maison
29.90€

Véritable filet de canard à la Rouennaise sauce au sang
(Elevé dans le pays de Caux)

Chiffonnade de poireaux au pommeau, gratin Normand

 fait maison
31.50€

Ou

Onglet de veau sauce au pommeau

Fricassée de radis, aubergines, asperge vertes
accompagné de tagliatelles fraîches aux truffes

 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 desserts printemps été 2018 **Nos douceurs**

Déclinaison de fruits frais sorbet melon

15.90€  fait maison

Ou

Millefeuille aux fraises , crèmeux citron jaune et son
sorbet citron vert

16.90€  fait maison

Ou

Le Baba du Dominion
Baba au calvados, marmelade de pommes au calvados,
chantilly faite maison

17.90€  fait maison

Ou

Plateau de fromages Normands selon vos envies 12.50€

camembert, oreiller ciboulette, livarot, Bresloi 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