

## Nos Menus



### Menu du jour à l'ardoise

*Servi du mardi au vendredi midi*

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	<b>15.90 €</b>
<i>Entrée, plat et dessert</i>	<b>17.30 €</b>
<i>Plat du jour</i>	<b>12.50 €</b>

### Les menus enfants

**Les P'tits kids (-12 ans) :** **11.00 €**  
*Croque Jambon ou poulet,*  
*Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)*

**Les p'tits juniors (-16 ans)** **13.00 €**  
*Terrine de Canard ou velouté du jour,*  
*Aiguillettes de poulet, ou pavé de poisson,*  
*Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)*

*Tous nos plats sont faits maison*  
*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*  
*Suivant les arrivages certains produits peuvent manquer.*



*Du nouveau dans votre restaurant*

*Sur la carte automne hiver 2023-24*

*Sur réservation 48 h avant*

*Côte de bœuf charolais*

*Pour 2 personnes (600 gr)*

*Au prix de 55 € ttc*

## *Menu Grand-Mère*

*Duo de Gravlax*

*Terrine de la Houssaye*

*Velouté de topinambour et chèvre frais*

*Assiette de 6 huitres*

*Dos de cabillaud croustillant aux noisettes*

*Filet mignon de Porc en croute sauce fromage et noix*

*Aiguillettes de poulet marinées au thym et citron*

*Coupe de sorbet ou dame blanche*

*Tarte tatin Normande*

*Moelleux poire sauce chocolat*

*Entrée- plat ou plat- dessert* **21.00 €**

*Entrée, plat, fromage ou dessert* **26.00 €**

*Entrée, plat, fromage et dessert* **30.00 €**

## *Menu Gourmand*

*Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes*

*Foie gras pôlé au grué de cacao*

*Trio de viande fumée*

*Assiette de 9 huitres*

*Pavé de filet de bœuf, sauce au foie gras*

*Filet de Bar poire réglisse*

*Magret de Canard au Porto*

*Saint Jacques poêlées sauce corail massala*

*Profiteroles*

*Pavlova à la mousse de marrons*

*Tarte Chocolat Orange*

***Entrée-plat ou plat-dessert***

**30.00 €**

<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	<b>35.00 €</b>
<i>Entrée, plat, fromage et dessert</i>	<b>38.00 €</b>

### **Menu Végétarien :**

*Velouté du moment*

*Pad Thai normand*

*Moelleux poire ou sorbet*

<i>Entrée- plat ou plat- dessert</i>	<b>21.00 €</b>
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	<b>26.00 €</b>

### **La carte**

#### **Entrées**

<i>Duo de gravlax</i>	<b>7.50 €</b>
<i>Terrine de la Houssaye</i>	<b>7.50 €</b>
<i>Velouté de topinambour et chèvre frais</i>	<b>7.50 €</b>
<i>Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes</i>	<b>9.50 €</b>

*Foie gras poêlé au grué de cacao*

9.50 €

*Trio de viande fumée*

9.50 €

*Assiette de 6 huitres, numéro 3*

13.00 €

*Assiette de 9 huitres, numéro 3*

18.50 €

*Assiette de 12 huitres, numéro 3*

24.00 €

## **Plats**

*Cabillaud croustillant aux noisettes*

16.00 €

*Filet Mignon de porc en croûte sauce fromage et noix*

16.00 €

*Aiguillettes de poulet marinées thym et citron*

16.00 €

*Pavé de filet de bœuf, sauce foie gras*

20.50 €

*Filet de Bar poire réglisse*

20.50 €

*Saint jacques poêlées sauce corail et massala*

20.50 €

*Magret de canard au Porto*

20.50 €

*Côte de bœuf (600gr) Charolais pour 2 personnes sur réservation 55.00 €*

## *Assiette de Fromage AOP*

7.00 €

## *Desserts*

<i>Moelleux poire sauce chocolat</i>	7.50 €
<i>Coupe tutti sorbet ou Dame blanche</i>	7.50 €
<i>Tarte chocolat orange</i>	9.80 €
<i>Tarte tatin normande</i>	7.50€
<i>Profiteroles</i>	9.80 €
<i>Pavlova aux marrons</i>	9.80 €

*Toutes nos viandes à la carte sont d'origine Française et si possible en circuit local.*

*Prix indiqués TTC au taux de 10 %, service compris, hors boissons.*

*Dans la mesure du possible, nous sommes à votre disposition pour tout régime particulier (sans sel, allergies...), merci de nous le signaler*

# *La Corne d'Abondance*

*Votre restaurant c'est aussi*

*Un Hôtel 3 étoiles de 24 chambres  
avec 3 chambres en accessibilité  
disponible à la réservation sur notre site  
[www.lacornedabondance.fr](http://www.lacornedabondance.fr)*



*Des Soirées Jazz le dernier vendredi du mois  
Programmation sur notre site*

*Une page face book pour vous tenir informer*





*des changements de cartes , soirée à thèmes....*