



Hôtel-Restaurant

Les Airelles

Menu

Nous vous proposons de découvrir notre univers culinaire, autour des produits de saisons et locaux. La bonne cuisine est honnête, sincère et simple...

Menu « Etape » à 23 euros

À choisir dans le menu « Du Marché »

Entrée, plat, dessert ou assiette de fromages (Starter, Main Courses, Dessert or plate of cheese)
(Le menu n'est pas proposé le vendredi soir, samedi soir, dimanche, veille et jour férié)

Menu « Du Marché » 30 euros

Suggestion du Marché,
Our « Market » selected courses

Terrine du moment confiture de figue,
Seasonal terrine with figue Jam

Endive braisée, jambonnettes de caille confite, orange, sauce blanquette
Braised endive, quail confit, orange, blanquette sauce

Filet de Poisson du Marché,
Fillet of fish of the Market

Faux filet de Boeuf "Race Normande",
Faux filet of beef "Race Normande",

Suggestion Du Marché,
Our « Market » selected courses

Plateau de fromages,
Our selection of cheeses

Dessert Du Moment
Dessert of the Moment

Biscuit de Reims, mousse chocolat blanc à la rose, litchi
Biscuit white chocolate mousse with rose, lychee

Moelleux aux Marrons, clémentine
Moelleux with chestnuts and clementine

Mousse chocolat et potiron, courge caramélisée
Chocolate and pumpkin mousse, caramelised pumpkin

Feuilleté pomme, vanille, caramel
Apple, vanilla and caramel puff pastry

Trilogie de glaces et sorbets
Ice cream or sorbert trilo

Menu « Les Airelles » 44 euros

Menu servi pour l'ensemble de la table

Saint-Jacques de Dieppe rôti, panais et vanille

Roast Dieppe scallops, parsnips and vanilla

Tarte d'escargots pomme de terre, ail et herbes

Snail, potato, garlic and herb tart

Nougat de foie gras de canard, brioche et confiture

Duck liver nougat with brioche and jam

L'œuf parfait, pomme de terre truffé, noisette

The perfect egg, truffled potato, hazelnut

Sorbet Pomme Calvados

Pigeon rôti sur coffre, jus corsé

Roast pigeon on trunk, spicy gravy

Cassiolette de Homard, jus de Homard, petits légumes (supp+10€)

Lobster casserole, lobster juice, vegetables

Filet d'agneau rôti, jus d'agneau

Roast lamb fillet, lamb jus

Filet de Poisson du Marché rôti

Roast fillet of market fish

Plateau de fromages

Our selection of cheeses

Dessert Du Moment

Dessert of the Moment

Biscuit de Reims, mousse chocolat blanc à la rose, litchi

Biscuit white chocolate mousse with rose, lychee

Moelleux aux Marrons, clémentine

Moelleux with chestnuts and clementine

Mousse chocolat et potiron, courge caramélisée

Chocolate and pumpkin mousse, caramelised pumpkin

Feuilleté pomme, vanille, caramel

Apple, vanilla and caramel puff pastry

Trilogie de glaces et sorbets

Ice cream or sorbert trilo

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu végétarien 22 euros

Entrée de saison, Grande assiette de légumes, dessert à choisir à la carte

Saison starter, plate cooked of vegetable, dessert (A choisir dans la carte)

Menu enfant 12 euros

Jusqu'à 8 ans

Salade de tomates, Saucisson ou Saumon fumé

Steak de bœuf, Escalope de volaille à la crème, Poisson du marché, Jambon blanc
(Pâtes ou pommes de terre rôti)

Glace

Carte

Les Entrées

Saint-Jacques de Dieppe rôti, panais et vanille, 24€

L'œuf parfait, pomme de terre truffé, noisette 18€

Foie gras de canard rôti, champignons, potiron, 26.00€

Les Viandes

Filet d'agneau rôti, jus d'agneau 27€

Cote de veau poêlé, 27€

Ris de veau rôti, jus de veau corsé 28€

Le Poisson

Arrivage du moment poêlé 26€

Les desserts 12€,

Le plateau de fromages

Dessert Du Moment

Biscuit de Reims, mousse chocolat blanc à la rose, litchi

Moelleux aux Marrons, clémentine

Mousse chocolat et potiron, courge caramélisée

Feuilleté pomme, vanille, caramel

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse