


# L'Amale

ENTRÉE/PLAT/DESSERT	33€
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	29€

## ENTRÉES

Maquereau à l'escabèche et son émulsion au thé matcha	11€
Tataki de bœuf à l'asiatique	12€
Bœuf mi-cuit, crémeux maïs et popcorns salés	
Gaspacho de petits pois et lait de coco 	10€
Crème gingembre, coriandre et tuile de citronnelle	

## PLATS

Saint-Jacques de saumon et sa crème à l'aneth	19€
Mousseline de carottes et tomates cerises poêlées	
Jarret de poulet et sa crème romarin	19€
Polenta crémeuse et ses légumes de saison	
Polenta crémeuse et son œuf mollet  	19€
Poêlée de champignons de Paris et artichauts <i>(une Proposition végan peut être commandée)</i> 	

## DESSERTS

Brioche perdue et sa ganache au Riz d'or	10€
Parfait glacé à la poire	10€
Gelée de calvados et streusel vanille	
Carpaccio de fruits de saison et sa gelée de sirop	10€

Cheffe  
Cécile Gauvineau



HOTEL DE BOURGTHEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION




# L'Amale

ALA CARTE

## ENTRÉES

- Terrine de foie gras aux fruit rouges** 25€  
Gelée et coulis de fruits rouges servi avec une brioche toastée
- Tartare de dorade royale et son œuf Tamago** 16€  
Marinade aux fruits exotiques, mousse de betterave et croutons

## PLATS

- Salade normande**  16€  
Salade, pommes de terre, pommes, tomates et croutons de camembert
- Salade de poulet cuisson basse température** 21€  
Salade, pommes de terre, maïs, poivrons, tomates et croutons
- Salade de saumon gravlax** 21€  
Salade, pommes de terre, concombre, tomates, avocats et croutons
- Vitello tonnato aux saveurs d'Italie** 32€  
Pesto rosso, parmesan, tomates cerises, pignons de pain et roquette
- Raviole XL de langoustine et sa bisque de crustacés** 29€  
Accompagnée d'une poêlée d'artichauts

## DESSERTS


- Abricots poêlés au miel et crème à la lavande** 12€  
Crème diplomate, accompagnée d'un streusel vanille
- Finger au chocolat 64% et framboises** 15€  
Pâte sablée et glaçage rocher
- Coupe de glace maison au choix avec sa chantilly** 3€  
Supplément de 2€ par boule ajoutée






# L'Amale

STARTER/MAIN COURSE/DESSERT 33€  
STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT 29€

## S T A R T E R

Makerel escabeche & matcha tea emulsion	11€
Asian style beef tataki	12€
Semi-cooked beef, corn cream & salted popcorn	
Peas & coconut milk gaspacho 	10€
Ginger cream, coriander & lemongrass biscuit	

## M A I N C O U R S E

Salmon Saint Jacques & dill cream	19€
Carrot mousseline & fried cherry tomatoes	
Chicken knuckle & rosemary cream	19€
Creamy polenta & seasonal veggies	
Creamy polenta & soft-boiled egg  	19€
Fried Paris mushrooms & artichokes	
<i>(A vegan option can be ordered)</i> 	

## D E S S E R T

Brioche french toast & Riz d'or ganache	10€
Pear ice cream parfait	10€
Calvados jelly & vanilla streusel	
Seasonal fruit carpaccio & sirup jelly	10€

Cheffe  
Cécile Gawvineau



HOTEL DE BOURGTHEROULDE  
AUTOGRAPH COLLECTION




# L'Amale

ALA CARTE

## S T A R T E R

- |  |     |
|--|-----|
| Foie gras with red fruits terrine                    | 25€ |
| Red fruit jelly & coulis served with toasted brioche |     |
| Gilt-head bream tartar & Tamago egg                  | 16€ |
| Exotic fruit marinade, beetroot mousse & crouton     |     |

## M A I N C O U R S E

- |  |     |
|--|-----|
| Normandy salad  | 16€ |
| Salad, potatoes, apple, tomatoes & camembert toast   |     |
| Low temperature baking chicken salad   | 21€ |
| Salad, potatoes, corn, sweet pepper, tomatoes & crouton  |     |
| Gravlax salmon salad   | 21€ |
| Salad, potatoes, cucumber, tomatoes, avocado & crouton   |     |
| Italian flavoured Vitello tonnato  | 32€ |
| Pesto rosso, parmigiano, cherry tomatoes, pine nuts & rocket                                       |     |
| XL langoustine dumpling & crustacean bisque  | 29€ |
| Served with fried artichokes   |     |

## D E S S E R T

- |  |     |
|--|-----|
| Honey fried apricots & lavender cream                    | 12€ |
| Diplomat cream, served with a vanilla streusel           |     |
| 64% chocolate finger & raspberry                         | 15€ |
| Sweet shortcust pastry with a chocolate & hazelnut icing |     |
| Homemade ice cream bowl with whipped cream               | 3€  |
| Extra 2€ for each scoop of ice cream                     |     |
- 