


L'Amale




ENTRÉE/PLAT/DESSERT 33€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 29€

ENTRÉES

Potage Saint Germain 	11€
Petit-pois en tartare et en potage, crème fraîche et croûton	
Carpaccio de Saint-Jacques° et tartelette de potiron	12€
Purée de courge et vinaigrette parfumée à la truffe blanche	
Nougat de volaille aux champignons	10€
Farce aux champignons, volaille et fruits secs aromatisée au cognac	

PLATS

Cabillaud° en croûte de noix et pesto	19€
Dos de cabillaud en croûte	
Suprême° de volaille basse température accompagné de sa déclinaison de maïs	19€
Servi avec une réduction de volaille	
Légumes en blanquette au curry   	19€
Jardinière de légumes de saison avec sa sauce curry, tuile	

DESSERTS

Mille feuille aux 3 chocolats	10€
Pâte feuilletée caramélisée et crème pâtissière	
Tiramisu chocolat & poire	10€
Aromatisé à la liqueur d'amande, chips de poire	
Cookie chaud noix de pécan et chocolat	10€
Accompagné de sa glace vanille bourbon	

*° Origine France



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 d'été (au choix gravlax de saumon ou poulet)	22€
(sucrine, tomate cerise, avocat, maïs grillé, pickles de carotte et ses croutons)	
Quasi de veau^o cuit en basse température	29€
Caviar d'aubergine et ses légumes de saisons Accompagné de son jus de veau citronné	
Raviole XL de Saint Jacques^o et sa bisque de crustacés	29€
Accompagnée d'une poêlée d'artichauts	
Poisson du moment^o	***Prix selon arrivage
Mousseline de chou fleur au haddock fumé Sommité de chou fleur et son beurre blanc fumé.	
Filet de Bœuf Normand^o	38€
Légumes de saison, frites maison et son jus corsé	

DESSERTS

Poires poêlées 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 miroir	
Coupe de glace maison au choix avec sa chantilly	3€
Supplément de 2€ par boule ajoutée	




*^oOrigine France

L'Amale

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

S T A R T E R

Saint Germain Potage 	11€
Peas in tartar and potage with crème fraiche & crust	
Scalops° carpaccio with squash tartlet	12€
Mashed pumkins with truffled aromatised vinaigrette	
Poultry° & mushrooms nougat	10€
Poultry, mushrooms and dry fruits stuffing aromatised with cognac	

M A I N C O U R S E

Cod fish° with nut crust & pesto	19€
Cod loin with nut crust and mashed potatoes	
Poultry° Supreme served with corn variation	19€
With poultry reduction	
Vegetable blanquette with curry cream   	19€
Mixed seasonal vegetables with curry sauce and biscuit	

D E S S E R T

3 chocolate mille feuille	10€
Caramelised puff pastry and 3 chocolate pastry cream	
Pear and chocolate Tiramisu	10€
Aromatised with almond liquor, pear chips	
Nut and chocolate hot cookie	10€
Served with vanilla bourbon ice cream	

° French products



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

Summer salad (choice of salmon gravlax or chicken)	22€
(lettuce, cherry tomato, avocado, grilled corn, pickled carrot and croutons)	
Veal loin[°] cooked at low temperature	29€
Eggplant caviar and seasonal vegetables	
Served with lemony veal jus	
XL Scallops[°] dumpling & crustacean bisque	29€
Served with fried artichokes	
Fish of the moment[°] ***Price according the fish	
Cauliflower mousseline with smoked haddock, Cauliflower top with smoked beurre blanc.	
Normandy Beef Fillet[°]	38€
Seasonal vegetables, homemade fries	

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 icing	
Homemade ice cram bowl with whipped cream	3€
Extra 2€ for each scoop of ice cream	



[°] French products