


L'Amale






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

ENTRÉES

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

PLATS

Saint-Jacques de saumon et sa crème à l'aneth Mousseline de carottes et tomates cerises poêlées	19€
Jarret de poulet et sa crème romarin * Polenta crémeuse et ses légumes de saison	19€
Œuf parfait, mousseline de champignons de Paris   sauce vierge à l'huile d'olive truffé et sa tuile au sarrasin <i>(une Proposition végétane peut être commandée)</i> 	19€

DESSERTS

Brioche perdue et sa ganache au Riz d'or	10€
Mille feuille tonka et mirabelles mentholées. Diplomate tonka, mirabelles marinées dans un sirop infusé à la menthe	10€
Carpaccio de fruits de saison et sa gelée de sirop	10€

* Origine France

Cheffe
Cécile Gauvineau



HOTEL DE BOURGTHEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION





L'Amale

ALA CARTE

ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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



L'Amale






STARTER/MAIN COURSE/DESSERT 33€

STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT 29€

S T A R T E R

Mackerel cooked in salt Matcha tea emulsion and pickled vegetables	11€
Asian style beef tataki * Semi-cooked beef, corn cream & salted popcorn	12€
Peas & coconut milk gaspacho  Ginger cream, coriander & lemongrass biscuit	10€

M A I N C O U R S E

Salmon Saint Jacques & dill cream Carrot mousseline & fried cherry tomatoes	19€
Chicken knuckle & rosemary cream * Creamy polenta & seasonal veggies	19€
Œuf Parfait, Mushroom mousseline (egg 65°)   Sauce vierge with truffled olive oil and buckwheat tuile (A vegan option can be ordered) 	19€

D E S S E R T

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

* Origine France

Cheffe
Cécile Gauvineau



HOTEL DE BOURGTHEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION





L'Amale

ALA CARTE

S T A R T E R

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

M A I N C O U R S E

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

D E S S E R T

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

