L'Aumale

ENTRÉES

Tartare de truite normande 14 €

Groseille, noisettes et coriandre.

Terrine de campagne maison 14 €

Cornichons aigre doux, pickles et moutarde.

Foie gras mi-cuit 26 €

Marmelade de figue et brioche.

Tarte feuilletteée aux champignons de Paris 14 €

Huile d'ail et persil .

Oeuf mollet frit 16 €

Girolles, épinards et vin jaune.

Raviole de langoustine 26 €

Fenouil, bisque coco, gingembre citronnelle.

Prix service compris et TTC, boissons non comprises.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'Aumale

PLATS

Épaule d'agneau confite aux fruits secs en pastilla 26 €

Haricots blancs mijotés au piquillos doux.

Côte de bœuf (2 personnes) 91 €

Sauce béarnaise, salade et frites maison.

Gambas grillées 28 €

Potiron gratiné au parmesan, graines de courge et bisque.

Raviole ouverte aux brocolis 18 €

Déclinaison de brocolis, beurre parfumé au fruit de la passion.

Blanquette de veau à l'ancienne 26 €

Riz sauté au piment fumé.

Filet de bar rôti 26 €

Fenouil confit à l'orange et sa sauce vierge.

Dos de saumon rôti 26 €

Viennoise d'olives noires et de parmesan, artichaut et sauce hollandaise.

Prix service compris et TTC, boissons non comprises.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'Aumale

DESSERTS

Assiette de fromages 10 €

Assiette de fruits de saison 9 €

Éclat de chocolat praliné 10 €
Namélaka et chantilly noisette.

Pavlova aux fruits de saison 10 €
Meringue italienne, crème vanillée.

Déclinaison de pomme en 5 textures 12 €
Mousse pomme-vanille et crumble au beurre noisette.

Café gourmand 10 €

Nous avons soigneusement sélectionné des ingrédients frais, de qualité
et de saison pour vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse.
Bon appétit !

Prix service compris et TTC, boissons non comprises.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à
l'accueil du restaurant.

L'Aumale

STARTERS

Normandy Trout Tartare €14

Red currants, hazelnut, and coriander.

Homemade country pâté €14

Sweet-and-sour gherkins, pickles and mustard.

Semi-Cooked Foie Gras €26

Fig marmalade and brioche.

Puff pastry tart with Paris mushrooms €14

Garlic and parsley oil.

Crispy soft-boiled egg €16

Chanterelles, spinach and vin jaune.

Langoustine Ravioli €26

Fennel, coconut bisque, ginger and lemongrass.

All prices include service and tax-drinks not included. For allergen information, please consult the staff.

L'Aumale

MAINS

Slow-Cooked Lamb Shoulder with Dried Fruits in Pastilla €26

White beans and sweet piquillo peppers.

Rib of beef (2 people) € 91

Béarnaise sauce, salad, and homemade fries.

Grilled prawns €28

Pumpkin gratin with parmesan, pumpkin seeds, and bisque.

Open broccoli ravioli €18

Assorted broccoli, butter flavored with passion fruit.

Veal blanquette €26

Rice with smoked chili.

Roasted sea bass fillet €26

Orange-glazed fennel with sauce vierge.

Roasted salmon fillet €26

Black olive and Parmesan crust, artichoke and Hollandaise sauce.

All prices include service and tax-drinks not included. For allergen information, please consult the staff.

L'Aumale

DESSERTS

Cheese selection € 10

Fresh fruit plate €9

Praline chocolate creation €10

Namelaka and hazelnut Chantilly cream.

Seasonal fruit pavlova €10

Italian meringue, vanilla cream.

Apple in five textures €12

Apple vanilla mousse with browned butter crumble.

Gourmet coffee € 10

(Selection of mini desserts served with coffee)

We have carefully selected fresh, high-quality
and seasonal ingredients to offer you an authentic
and flavorful culinary experience
Enjoy your meal !

All prices include service and tax-drinks not included. For
allergen information, please consult the staff.