



# Menu Pays d'Auge

**Menu Pays d'Auge 45 €**

Alliance Mets - cidres & poirés du Pays d'Auge et de Normandie.  
Ce menu a été spécialement conçu pour mettre en valeur les produits du terroir  
et leur associer les boissons traditionnelles de Normandie.

## Mise en bouche

Gnocchi de fromage de chèvre de Monsieur Motte, éleveur à Cambremer

## Les entrées

Velouté aux orties de Printemps.

*Accompagné d'un cidre brut Philippe Daufresne, producteur à Ouilly le Vicomte*

Poêlée de Langoustines aux herbes fraîches et son consommé infusé aux herbes du potager,  
au thé vert et à la fleur d'Oranger.

*Accompagné d'un poiré AOC de Domfront, producteur Daniel Guesdon*

Duo de Saint Jacques et foie gras aux truffes noires, sauce aux 3 parfums.

*Accompagné d'un Pommeau 5 ans d'âge du Père Jules*

Foie gras mariné au Pommeau du Manoir de la Brière des Fontaines, et ses chips de pomme

*Accompagné d'un Pommeau Cœur de Lion de Christian Drouin*

## Les Plats

Dos de cabillaud rôti au chutney de pommes, et son croustillant de Pont l'Évêque.

*Accompagné d'un cidre brut d'Alain Sauvage, producteur à Grandouet*

Lotte flambée au calvados du manoir de Grandouet et son panier de pommes braisées,

*Accompagné d'un cidre AOC Pierre Huet à Cambremer.*

Aumônière d'agneau de lait, sauce au miel du Pays d'Auge et aux épices

*Accompagné d'un cidre brut de Théo Capelle, producteur à Sotteville - Cotentin*

Parmentier de Crabe dormeur aux 2 mousselines « comme à la maison »  
(Vitelotte et Charlotte)

*Accompagné d'un cidre brut du Domaine de la Galotière, Jean Luc Olivier, producteur à Vimoutiers*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages du Pays d'Auge et des environs de Cambremer

*Accompagné d'un cidre « Cuvée Colette » du Domaine Dupont à Victot Ponfol*

\*\*\*\*\*

## Les desserts

*Accompagnés d'un cidre de Rhuys « Royal Guillevic » de Mr Nicol à Surzur - Bretagne  
Ou un Pommeau du Manoir de la Brière des Fontaines à Cambremer*

Poêlée de fraises flambée au Calvados de Pierre Huet

Poire pochée, son chutney de pomme à cidre au vinaigre de cidre,  
sorbet pomme verte à la coriandre

Gâteau au Chocolat, & Glace au fromage blanc

Les 3 quenelles de sorbet de fruits de saison fait maison  
(Suivant la saison, les fruits sont issus du verger du Château)

Tarte Tatin servie chaude avec sa crème fleurette  
(flambée au calvados selon votre souhait)