Alexandrina et Jean-Christophe

Sont heureux de vous accueillir à leur table et vous souhaitent de passer un agréable moment.

Le restaurant est ouvert du lundi soir au Dimanche midi
Fermé le samedi midi l'hiver.

27520 Bourgtheroulde

Tel : 02.35.78.68.01 *www.lacornedabondance.fr*

web

Suivez nos infos sur notre site et page face book

Nos Menus

Menu du jour à l'ardoise

Servi du mardi au vendredi midi

Entrée-plat ou plat-dessert	***13.50 €***
Entrée, plat et dessert	***15.00 €***
Plat du jour	***10.00 €***

Les menus enfants

Les P'tits kids (-12 ans) : ***8.50 €***
Le Thérould'Burger à la viande ou au poisson,
Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

Les p'tits juniors ***10.50 €***
Terrine de La Houssaye ou velouté de saison,
Le Thérould'Burger à la viande ou au poisson,
Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

Tous nos plats sont faits « maison »
Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Suivant les arrivages certains produits peuvent manquer.

Menu Grand-Mère

Velouté de potiron et châtaignes
Rillettes de maquereaux
Tourte aux pommes, andouille et Neufchâtel
Assiette de 6 huitres

Crumble de cabillaud aux herbes
Ballottine de poulet jaune au camembert
Filet Mignon de porc au chorizo

Coupe glacée ou Dame blanche
Barre de chocolat à l'orange et spéculoos
Crème brûlée au carambar
Riz au lait et sa compote de pomme à l'ancienne

Entrée- plat ou plat- dessert	***20.50 €***
Entrée, plat, fromage ou dessert	***25.50 €***
Entrée, plat, fromage et dessert	***28.50 €***

Menu Gourmand

Foie gras aux éclats de cacao
Saucisson de canard poêlé sur brioche perdue
St Jacques pochées au Vadouvan sur lit de fenouil
Assiette de 9 huitres

Filet de bœuf, sauce au miel et gingembre
Magret de canard à la framboise et marron
Filet de Barbu au boudin blanc et ananas
Filet de Bar poché aux agrumes

Profiteroles
Tarte sablée aux deux chocolats
Poire au vin et sa glace caramel
Méli-mélo de gourmandises

Entrée-plat ou plat-dessert	***28.50 €***
Entrée, plat, fromage ou dessert	***32.50 €***
Entrée, plat, fromage et dessert	***35.50 €***

La carte

Entrées

Velouté de potiron et châtaignes	*7.00 €*
Rillettes de maquereaux	*7.00 €*
Tourte aux pommes, andouille et Neufchâtel	*7.00 €*
Foie gras aux éclats de cacao	*9.50 €*
Saucisson de canard poêlé sur brioche perdue	*9.50 €*
St Jacques pochées au Vadouvan sur lit de fenouil	*9.50 €*
Assiette de 6 huitres, numéro 3	*7.90 €*
Assiette de 9 huitres, numéro 3	*12.70 €*
Assiette de 12 huitres, numéro 3	*19.00 €*

Plats

Crumble de cabillaud aux herbes	*15.80 €*
Ballottine de poulet jaune au camembert	*15.80 €*
Filet Mignon de porc au chorizo	*15.80 €*
Filet de bœuf, sauce au miel et gingembre	*21.50 €*
Magret de canard à la framboise et marron	*21.50 €*
Filet de Barbu au boudin blanc et ananas	*19.50 €*
Filet de Bar poché aux agrumes	*19.50 €*

Salade mêlée (suivant la saison)	*3.50 €*
Assiette de fromages du terroir - AOC	*6.30 €*

Desserts

Crème brûlée au carambar	*6.50 €*
Dôme de chocolat à l'orange	*6.50 €*
Dame blanche ou sorbets (citron, framboise, pomme)	*6.50 €*
Riz au lait et sa compote de pomme à l'ancienne	*6.50€*
Tarte sablée aux deux chocolats	*9.80 €*
Profiteroles	*9.80 €*
Poire au vin et sa glace caramel	*9.80 €*
Méli-mélo de gourmandises	*9.80 €*

Viande Bovine d'origine Française

Prix indiqués TTC au taux de 10 %, service compris, hors boissons.
Dans la mesure du possible, nous sommes à votre disposition pour tout régime particulier (sans sel, allergies…), merci de nous le signaler.