



LE SÉRAN

RESTAURANT

« Bienvenue à notre table. C'est au cœur du terroir Normand et en travaillant avec nos artisans locaux, que vous découvrirez notre table, responsable et engagée, au travers d'une carte construite autour du produit. Je vous souhaite de passer un excellent moment parmi nous au cœur du château d'Audrieu. »

“Welcome to our table. It's in the heart of Normandy's terroir and working with our local producers that you'll discover our cuisine, limiting our carbon footprint, through a menu built around the product. I hope you enjoy this moment with us in the heart of the Château d'Audrieu.”

SAMUEL GASPAR

ÉVEIL DES SENS · AWAKENING THE SENSES

En 5 moments gourmands · imaginé par le Chef

5 gourmet moments · imagined by the Chef

115 € · hors boissons · excluding drinks

En 4 instants savoureux · au gré des inspirations du Chef

4 tasty moments · according to the Chef's inspirations

85 € · hors boissons · excluding drinks

*Une option végétarienne peut être proposée sur demande.

*A vegetarian option is available on request.

Nos menus sont servis sur l'ensemble de la table.

Our menus are served on the whole table.

Nous privilégions des produits issus de Normandie.

Nos viandes sont d'origine européenne.

Nos menus évoluent au gré de la pêche, des récoltes du jardin

et du travail des maraîchers.

We prioritize products sourced from Normandy.

Our meats are of European origin.

Our menus evolve with the catch of the day, garden harvests,

and the work of local farmers.



ENTRÉES · STARTERS

Asperges vertes, sauce maltaise briochée, orange sanguine
Green asparagus, brioche-infused Maltese sauce, blood orange
28 €

Saumon basse température, douceur de céleri, huile de café
Low-temperature salmon, celery sweetness, coffee oil
34 €

Joue de bœuf pressée, extraction de carottes maraîchères, jaune d'œuf confit
Pressed beef cheek, heirloom carrot extraction, confit egg yolk
32 €

PLATS · MAIN COURSES

Pêche du jour, chou-fleur Dubarry, épinards grillés, coquillages
Catch of the day, Dubarry cauliflower, grilled spinach, shellfish
48 €

Filet de veau tonnato, pomme Anna, câpres frits
Veal fillet tonnato, Anna potatoes, fried capers
54 €

Poularde de Culoiseau rôtie, morilles au cidre de glace, pesto d'ail des ours
Roasted Culoiseau poularde, morels with ice cider, wild garlic pesto
52 €

DESSERTS

Plateau de fromages affinés de Normandie
Selection of matured Normandy cheeses
18 €

Déclinaison autour du chocolat et du sarrasin
Chocolate and buckwheat variation
22 €

Chou à la poire, fraîcheur de bergamote
Pear choux pastry, bergamot freshness
22 €

Pavlova aux deux citrons et noisettes
Two-lemon and hazelnut pavlova
22 €



CHÂTEAU D'AUDRIEU

NORMANDIE



UNE MAISON 2L COLLECTION

Merci à nos producteurs et artisans : *Thank you to our producers and craftsmen:*

Caroline et Jonathan Lecomte, Douceurs et Traditions : pain et brioche

Jean Mari Pedron, les jardins de la mer : pousses et algues

La ferme des Longs Champs : crèmerie

Les poulardes de Culoiseau

Terre de Normandie : fruits et légumes

Le Paulmier : vinaigre

La ferme du champ secret : camembert

Nicolas Berger : chocolat



Prix nets en Euros - Taxes & service compris

Net prices in Euros - Taxes, service included