



# Menu de Noël

42 €

## Apéritif

**Kir normand pour commencer en douceur,  
accompagné de trois bouchées gourmandes**

*Chou à l'escargot, beurre maître d'hôtel*

*Chou aux Saint-Jacques, beurre maître d'hôtel*

*Huître gratinée au champagne*

## Entrées

**Foie gras mi-cuit maison,**  
délicatement accompagné d'un chutney poire-noix  
*ou*

**Cassiolette de Saint-Jacques du chef**

## Plats

**Suprême de chapon aux morilles,**  
servi avec un jus corsé réconfortant  
*ou*

**Ballotine de dorade,**  
farce de saumon et légumes d'antan parfumés

**Accompagnement au choix**  
*purée onctueuse de trois légumes ou légumes d'antan au beurre d'escargot*

## Desserts

**Bûche glacée aux fruits exotiques,**  
déposée sur un lit de clémentines au sirop  
*ou*

**Croustillant chocolat façon bûche,**  
accompagné d'une douceur de coing en gelée



# LA TABLE DU CONQUERANT

## RESTAURANT



So focus\*

**SALLE DE SÉMINAIRES  
& COWORKING**



So cosy\*

**CHAMBRES  
& APPARTEMENTS**



So relax\*

**ESPACE  
BIEN-ÊTRE**



So delicious\*


**RESTAURANT  
& BAR**

\*Si concentré ; Si confortable ; Si relaxant ; Si délicieux

## L'ENCAS SANS LIMITE à partager (ou non)

<b>PLANCHE AUX CHOIX</b>	17	<b>RILLETES NORMANDE</b>	11,5
Charcuterie, fromage ou mixte.		Délicieuses rillettes de poulet bio normand, de la ferme de Gaëtan	
<b>FRITO MIXTO À LA D'ARC</b>	12	<b>SUGGESTION DU MOMENT</b>	10
Friture de fruits de mer farinés et en persillade		Selon l'humeur gourmande du chef Malik	

## ENTRÉE

<b>UN OEUF DANS LE PIF</b>	11,5	<b>LA SOUPLETTE D'ANTAN</b>	10,5
Œufs de la Ferme aux Œufs d'Eure (27), pochés et nappés façon meurette		Onctueux velouté de légumes anciens, à la mode de nos mamies	
<b>LA CUEILLETTE DU DIMANCHE DANS NOS ASSIETTES</b>	10	<b>LA NORMANDIE, DE LONG EN LARGE</b>	12,5
Poêlée de champignons des bois, à l'ail et aux herbes fraîches		Butternut rôti à la tomme de vache et noix de Saint-Jacques normandes snackées, jus aux cèpes  (+2€)	

## SALADE

<b>LA SALADE DE MONSIEUR SEGUIN</b>	17
-------------------------------------	----

Salade de crudités, poitrine et oignons déglacés au vinaigre balsamique, oignons confits et toasts de chèvre.



**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET AVEC AMOUR.**  
NOUS PRIVILÉGIONS TOUJOURS NOS PRODUCTEURS NORMANDS.

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.



## CÔTÉ VIANDE

### LE VIAU DU ROI GUILLAUME 27

Quasi de veau (200 g), rosé à la plancha, sauce aux cèpes **B** (+4€)

### LA VAQUE DANS LE ROUGE 24

Bavette normande (200 g), sauce marchand de vin **B** (+2€)

### LA VICTUAILE À TABLE 22

Suprême de pintade rôti aux herbes et au beurre, nappé de la sauce de votre choix

## CÔTÉ SNACKING

### AUTHENTIQUE BURGER DU CONQUÉRANT 19,5

Steak normand, sauce barbecue, cheddar mûré, salade, tomates, pickles de cornichons et oignons

### BURGER DE LA TABLE 19

Poulet poché à l'estragon, tomme normande, sauce tartare, salade, tomates et oignons confits

### CROC NORMAND DE ROBERT 18

Croque-monsieur au jambon cru et à la tomme de vache

Tous nos plats de viandes et de snacking sont accompagnés de frites maison et de salade (Producteur de pommes de terre de l'Eure (27), Normandie)

---

## CÔTÉ MER

### L'INSPIRATION DU PÊCHEUR 20

Pavé du moment, selon arrivage, servi avec du riz et des champignons des bois

### LA GAMBAS TOUT FEU, TOUT FLAMME 28,5

Gambas flambées au Calvados, réduction de crème persillée, servies avec du riz et des champignons des bois **B** (+7€)

## CÔTÉ PÂTES

### LE CH'OW DE MARIO 19,5

La pasta du moment

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

### PLAISIR D'ANTAN CARAMÉLISÉ AU FOUR 18,5

Butternut caramélisé aux amandes et aux champignons

## DESSERT

### L'AFFINEUR DANS VOTRE ASSIETTE

9,5

Sélection de fromages  
normands

### TIRABUENORMAND

9

Tiramisu à la Crema Bueno  
de Gournay-en-Bray,  
Normandie

### LA PISTACHE CARAMÉLISÉE

8,5

Délicieuse crème brûlée aux  
senteurs de pistache,  
fabriquée près de chez nous

### LE PLAISIR PRÉFÉRÉ DU BEZO

9,5

Spéculoos au beurre en fond de pâte  
et ses pommes fondantes et colorées  
façon tatin, boule de glace

### OÙ EST MA BRIOCHE ?

9

Brioche façon pain perdu,  
confiture de lait, boule de  
glace vanille et chantilly

### L'HIVER VIENT

8,5

Sirop de vin rouge à la  
mandarine et à la cannelle,  
avec ses morceaux de fruits  
d'hiver

### LE CAFÉ GOURMAND

8,5€

Café ou thé servi avec ses  
trois mignardises du moment

## MENU P'TIT CONQUÉRANT\*

### Menu plat / dessert

Filet de poulet ou steak haché  
servi avec des frites.  
Compote ou glace.  
Sirop à l'eau ou jus de fruit

10.50€

## MENU DU JOUR

*SUR LE TABLEAU*

**Plat du jour** 18€

**Entrée + Plat / Plat + Dessert** 24€

**Entrée + Plat + Dessert** 30€



\*valable jusqu'à 10 ans

**Le CONQUÉRANT**  
HÔTEL \*\*\*\* ROUEN NORD

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.