



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.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nos menus évoluent au gré de la pêche, des récoltes du jardin
et du travail des maraîchers.

We prioritize products sourced from Normandy.

All our meats are sourced from France.

Our menus evolve with the catch of the day, garden harvests,
and the work of local farmers.



ENTRÉES · STARTERS

Balade bucolique · Pastoral stroll

Ravioles potagères, légumes glacés à la sauge, fromage blanc aux herbes, bouillon épice
Seasonal vegetable ravioli, sage-glazed vegetables, fresh herb fromage blanc, spiced broth
32 €

Au bord des plages · By the seaside

Retour de criée, sabayon coraillé, céleri à l'oseille
Daily market catch, coral sabayon, celery with sorrel
36 €

Maquereau à la flamme · Flame-grilled mackerel

Escabèche au cidre, carottes confites, oignons, vinaigre de pomme
Cider escabeche, candied carrots, onions, apple vinegar
34 €

PLATS · MAIN COURSES

Magret de canard · Duck breast

Rafraîchi aux agrumes, pommes de terre beurrées, jus de canard à l'orange, choux
Citrus-infused duck breast, buttered potatoes, orange duck jus, cabbage
50 €

Criée du jour · Catch of the day

Biscuit à l'estragon, beurre blanc, salade marine, chou-fleur grillé
Tarragon biscuit, beurre blanc, sea herbs salad, grilled cauliflower
52 €

Saint-Jacques de Normandie · Normandy scallops

Jus de barbes au sansho, lentilles au raifort, champignons
Scallop coral jus with sansho pepper, horseradish lentils, mushrooms
56 €

DESSERTS

Plateau de fromages affinés de Normandie

Selection of matured Normandy cheeses
18 €

Instant café · Coffee moment

Mousse de café, praliné noisette, crèmeux chocolat
Coffee mousse, hazelnut praline, chocolate crèmeux
22 €

Fraîcheur d'agrumes herbacés · Herbal citrus freshness

Sablé citron, crèmeux agrumes marjolaine, mousse légère citron jaune
Lemon shortbread, citrus and marjoram crèmeux, light yellow lemon mousse
22 €



CHÂTEAU D'AUDRIEU

NORMANDIE



UNE MAISON 2L COLLECTION

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

Jean-Marie Pedron, Les Jardins de la Mer : pousses et algues

La Ferme des Longs Champs : crèmerie

La Ferme de la Houssaye : foie gras, canards

Maison Bourguin : verjus et balsamique blanc

Foissier : fruits et légumes

Le Paulmier : vinaigre

La Ferme du Champ Secret : camembert

Nicolas Berger : chocolat

Les Cadres Noires : miel

Profish : poissons, coquillages

La Flaguerie : cidre et vinaigre

Maison Montalet : cochon

La Ferme des Deux Mondes : pain



Prix nets en Euros - Taxes & service compris

Net prices in Euros - Taxes, service included