



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 · imaginés 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 pour l'ensemble de la table.

Our menus are served for the whole table.

Nous privilégions des produits issus de la 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.*

À la carte

ENTRÉES · STARTERS

Balade bucolique · Pastoral stroll

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

Le cochon noir de Bigorre · Bigorre Black Pork

Délicatement fumé, asperges vertes grillées, condiment pamplemousse
Delicately smoked, grilled asparagus, grapefruit condiment
38 €

La sardine du Jardin Blanc · Sardine from the Jardin Blanc

Marinée aux herbes, purée d'amande au sureau, asperges blanches
Herb-marinated sardine, elderflower almond purée, white asparagus
36 €

PLATS · MAIN COURSES

Agneau confit et grillé · Confit and Grilled Lamb

Petits pois à la française, sucrine, viennoise aux herbes
French-style peas, sucrine lettuce, herb crust
56 €

Créeé du jour · Daily Catch

Pesto d'ail des ours, risotto de petit épeautre, beurre blanc
Wild garlic pesto, spelt risotto, beurre blanc sauce
54 €

Truite basse température · Low-Temperature Cooked Trout

Roulé aux feuilles d'épinard, cerise, sabayon tranché, coquillages
Spinach leaf roulade, cherry, sliced sabayon, shellfish
50 €

DESSERTS

Plateau de fromages affinés de Normandie

Selection of matured Normandy cheeses
18 €

Lait vanillé · Vanilla Milk

Riz au lait parfumé à la vanille de Madagascar, confiture de lait, sablé au beurre
Vanilla rice pudding with Madagascar vanilla, milk jam, butter shortbread
22 €

Chocolat, piment · Chocolate, Chili Pepper

Chocolat noir, crémeux infusé au piment fumé du Béarn
Dark chocolate, creamy smoked Béarn chili infusion
22 €

Rhubarbe, fraise, baies roses · Rhubarb, Strawberry, Pink Peppercorn

Textures de rhubarbe, fraises en fraîcheur parfumées à la baie rose
Textures of rhubarb, fresh strawberries infused with pink peppercorn
22 €



CHÂTEAU D'AUDRIEU
NORMANDIE



RELAIS &
CHÂTEAUX



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 du Champ Secret : camembert

Maison Metzger : viandes

Maison Bourgouin : verjus et balsamique blanc

Vergers Saint Eustache : légumes

Le Paulmier : vinaigre

Nicolas Berger : chocolat

Les Cadres Noires : miel

Profish : poissons, coquillages

Johann Le Noël : poissons

La Flaguerie : cidre et vinaigre

Cochon Noir de Bigorre : cochon

La Ferme des Deux Mondes : pain

Prix nets en Euros - Taxes & service compris

Net prices in Euros - Taxes, service included