

# Restaurant guinguette *Domaine de la Chesnaie*



Profitez d'un cadre typiquement normand en pleine nature

Salle de 400 m<sup>2</sup>  
200 places assises  
Jardin fleuri  
Des formules à partir de 35€  
Des plats faits maison  
Des orchestres de qualité

Menus avec animation musicale valable les dimanches

Domaine de la Chesnaie  
Rue de la forêt  
27380 GRAINVILLE  
[www.la-chesnaie.fr](http://www.la-chesnaie.fr)  
[contact@la-chesnaie.fr](mailto:contact@la-chesnaie.fr)

**Infos et réservations : 06.71.49.65.63**



## MENUS GROUPES SAISON 2019

Dimanche avec après-midi dansante incluse

### Menu Robinson - 35€

Cocktail de notre verger, crackers salés

..-.-

Terrine de poisson

ou Salade et toasts de Neufchâtel chauds

ou Feuilleté de champignons, sauce crémeuse

..-.-

Cuisse de poulet sauce cidre,  
haricots verts et pommes de terre

ou Dos de colin à la dieppoise,  
riz et champignons

ou Sauté de porc sauce vigneronne,  
purée façon grand mère

..-.-

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la  
louche sur lit de salade

..-.-

Panna Cotta aux saveurs exotiques

ou Moelleux chocolat, sauce anglaise

ou Gâteau d'anniversaire\*

..-.-

Café

Assortiment de vin (25 cl)  
Nappes tissus, serviette papier



### Menu Ermitage - 55€

Kir pétillant

4 canapés froids

..-.-

Terrine de truite et asperges façon opéra  
ou Salade landaise et pépites de foie gras  
poêlées

ou Aumônière de gambas, sauce crustacé

..-.-

Filets de caille aux douces épices  
tomate cerise grappe, gratin dauphinois

ou Filet de St Pierre, sauce blanche

Risotto et fagot de haricots

ou Magret de canard, sauce miel

brunoise de légumes, rosace pommes de terre

..-.-

Trio de fromages normands sur salade verte

..-.-

Entremet chocolat caramel

ou Assiette gourmande

(crème brûlée, chouquette, verrine mousse  
chocolat, canelé)

..-.-

Café

Evian, badoit,  
assortiment de vin (25 cl)  
nappes et serviette tissus

### Menu Canotier - 45€

Cocktail de notre verger

3 feuilletés chauds

..-.-

Croustillants de Camembert chauds

ou Filets de rouget, sauce océane

ou Cassolette d'écrevisses, sauce Nantua

..-.-

Suprême de poulet, sauce Pommeau  
tagliatelles aux légumes

ou Pièce de boeuf braisé, sauce du chef  
jardinière de légumes

ou Pavé de saumon, crème à l'oseille

Fran de courgette et riz

..-.-

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la  
louche et Pont l'Évêque sur lit de salade

..-.-

Tarte tatin et sa boule de glace

ou Entremet nougat framboise

ou Gâteau d'anniversaire\*

..-.-

Café

Assortiment de vin (25 cl)  
Nappes tissus, serviette papier

Sorbet digestif : 2,20€

Droit de bouchon : 5€ par bouteille

Menu identique pour l'ensemble du groupe

Le nombre exact de personnes est à nous  
transmettre une semaine avant la prestation. Au  
delà, les modifications ne pourront pas être prises  
en compte

Acompte de 20% pour confirmation