



**Pour vos cadeaux  
Offrez des bons cadeaux  
à vos proches**



Menu de Saison	51,00 € par personne
Menu du Sommelier (sur la base du menu de Saison, avec les vins accompagnant le repas)	86,00 € par personne
Menu Dégustation	68,00 € par personne
Menu Dégustation avec les vins	120,00 € par personne
Nuit et Repas	A partir de 213,00 € pour 2 personnes
.... Et toute autre demande personnalisée ....	

Bons cadeaux valables une année - Réservation souhaitée  
Pour tous renseignements ou demandes, contactez la Chaîne d'Or  
Tél : 02 32 54 00 31  
ou sur notre adresse e-mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)



**Saint Valentin  
Mercredi 14 Février 2018**



Le Petit Andely - 25/27, rue Grande - 27700 - Les Andelys  
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68 - e-mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)  
[www.hotel-lachainedor.com](http://www.hotel-lachainedor.com)



Pour accompagner votre repas,  
nous vous suggérons :

### Champagne (75 cl)

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 65,00 €

### Pour accompagner votre Foie Gras, au verre (5 cl)

Sauternes, Château Haut Mayne 2014 (5 cl) 12,00 €  
Maury, Vin Doux Naturel, Gabart Laval (5cl) 11,00 €

### Vin Blanc (75 cl)

Loire, Pouilly Fumé de Ladoucette, 2015 53,00 €  
Loire, Menetou Salon Blanc, I et P Clément 2015 36,00 €  
Bourgogne, Saint Véran, Joseph Drouhin 2015 34,00 €  
Bourgogne, Macon-Azé, Domaine de la Garenne 2015 38,00 €

### Vin Rouge (75 cl)

Beaujolais, Saint Amour 2016, Joseph Drouhin 39,00 €  
Saint Estèphe, Château Moulin Delille 2014 49,00 €  
Bourgogne, Mercurey, Château de Chamirey 2014 45,00 €  
Côtes du Rhône, Crozes Hermitage « Les Meysonniers », Chapoutier 2015 52,00 €

### Vin Blanc (37,5 cl)

Loire, Pouilly Fumé « Le Tronsec », Joseph Mellot 2016 24,00 €  
Chablis Premier Cru « Les Vaudevey », Laroche 2013 39,00 €

### Vin Rouge (37,5 cl)

Beaujolais, Saint Amour 2016, Joseph Drouhin 28,00 €  
Lussac Saint Emilion, Château du Courlat 2009 26,00 €

### Vin au Verre (15 cl)

Blanc : Côtes Rhodaniennes, La Combe Pilate, Chapoutier 2016 6,00 €  
Blanc : Chablis Saint Martin, Domaine Laroche 2016 9,00 €  
Rouge : Beaujolais, Saint Amour 2016, Joseph Drouhin 7,00 €  
Bourgogne Rouge, Givry, Joseph Drouhin 2012 7,00 €  
Bordeaux Rouge, Château Maine Blanc, Blaye Côte de Bordeaux 2014 6,00 €

Pour un plus vaste choix,  
Consultez notre carte des vins.



# Menu de la Saint Valentin Mercredi 14 Février 2018

69,00 Euros par personne

## Mandarine Royale

(Coupe de Champagne et Mandarine Impériale)



## Mise en Bouche



## Déclinaison autour du Foie Gras

Macaron, Poêlé et Mi-cuit aux Quatre-Epices  
Chutney de Granny Smith au Gingembre



## Cromesqui de Homard au Sésame Noir

Mesclun et Chips de Viande Fumée par nos soins  
Emulsion à l'Anis



## Intermède Glacé de la Saint Valentin



Moelleux de Poularde de Cour d'Armoise à la Truffe Noire  
Céleri façon Risotto au Lard Fumé



## Petit Cœur de Neufchâtel

Accompagné de ses Mendiants



Parfait au Calvados et Pomme Confite  
façon Pomme d'Amour



## Mignardises