



Petite Histoire de la Chaîne d'Or

La Chaîne d'Or garde fidèlement le nom de son aïeule du XVIIIème siècle, qui abritait les bureaux du péage des « droits de travers ». Une gigantesque chaîne jetée entre la berge et l'île voisine délimitait alors une sorte d'octroi, rapportant assez d'or au trésor public pour que la Chaîne d'Or méritât son nom.

Par la suite, la Chaîne d'Or a successivement été transformée comme auberge, hôtel, puis café face à l'église. Après la 2^{ème} guerre mondiale, la famille Boirel propose une restauration traditionnelle appréciée par la clientèle locale. Monsieur Boutinneau leur succède et perpétue cette réputation. Quelques années plus tard, Monsieur et Madame Foucault reprennent la Chaîne d'Or pour en faire un temple de la gastronomie et obtiennent avec le concours de leur Chef Monsieur Chevalliez une étoile au Guide Michelin. Après le départ du Chef et de celui de Madame Foucault, la Chaîne d'Or connaît quelques années difficiles. Depuis 2008, Stéphanie et Olivier Bicot, accompagnés de leur équipe sont heureux de vous accueillir et de vous faire partager leur passion gastronomique.



En Mars 2014, La Chaîne d'Or obtient le Titre de **Maître Restaurateur**. Ce Titre récompense les professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences et leurs engagements en faveur de la qualité. Le Maître Restaurateur s'engage à servir une cuisine préparée sur place à partir de produits frais. Ce titre garantit que l'intégralité des mets que nous vous proposons sont « **Faits Maison** ». Ce titre garantit également la qualité du service et de l'accueil. C'est la seule distinction décernée par l'Etat dans le secteur de la restauration traditionnelle.

L'équipe de la Chaîne d'Or met ainsi tout en œuvre pour satisfaire au mieux vos attentes et vous souhaite un agréable séjour à la Chaîne d'Or.



La Carte

Chef de Cuisine : Benoît Margueritat

Afin de garantir la fraîcheur et l'authenticité des produits que nous travaillons, nous avons volontairement restreint notre Carte. Cette formule nous permet également de renouveler régulièrement notre offre.

Les Entrées

- ∞ Suggestion du Chef selon l'Inspiration du Moment / Tarif selon Marché du Jour
- ∞ Entrée du Menu de Printemps / 15,00 €

Les Plats

- ∞ Suggestion du Chef selon l'Inspiration du Moment / Tarif selon Marché du Jour
- ∞ Plat de Viande ou Plat de Poisson du Menu de Printemps / 25,00 €

L'intégralité des entrées, plats et desserts que nous proposons sont Faits Maison. Notre Titre de Maître Restaurateur garantit cet engagement.

Nos desserts sont préparés uniquement à la demande, il est donc nécessaire de les commander en début de repas.

Pain Pétri et Cuit par notre Chef à partir de Farine du Moulin d'Auguste Lainé,

Viandes, Poissons, Fruits et Légumes d'origine France et Union Européenne

Nous ne travaillons que des produits frais ; nos entrées, plats, desserts, glaces et sorbets sont faits Maison. Ceux-ci peuvent venir à manquer en fonction de nos approvisionnements et de nos ventes. - Prix Nets TTC, Service Compris

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la liste des allergènes présents dans nos plats à l'accueil et sur demande.



Les Fromages

- ∞ Chariot de Fromages Affinés / 12,00 €

Les Desserts

- ∞ Tarte Tiède aux Pommes Flambée au Calvados, Caramel au Beurre Salé / 12,00 €
Pouvant être accompagnée d'un Calvados Château du Breuil 15 ans d'Age (2 cl) / 21,00 €
- ∞ Dessert du Menu de Printemps / 8,00 €

Menu Enfant à 16,00 € (servi jusqu'à 12 ans)

- ∞ Salade Fraîcheur
- ∞ Aiguillettes de Volaille, Pâtes Fraîches, Poêlée de Légumes Frais
Ou Dos de Poisson Blanc Grillé, Pâtes Fraîches, Poêlée de Légumes Frais
- ∞ Assiette de Crèmes Glacées Maison

L'intégralité des entrées, plats et desserts que nous proposons sont Faits Maison. Notre Titre de Maître Restaurateur garantit cet engagement.

Nos desserts sont préparés uniquement à la demande, il est donc nécessaire de les commander en début de repas.

Pain Pétri et Cuit par notre Chef à partir de Farine du Moulin d'Auguste Lainé,

Viandes, Poissons, Fruits et Légumes d'origine France et Union Européenne

Nous ne travaillons que des produits frais ; nos entrées, plats, desserts, glaces et sorbets sont faits Maison. Ceux-ci peuvent venir à manquer en fonction de nos approvisionnements et de nos ventes. - Prix Nets TTC, Service Compris

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la liste des allergènes présents dans nos plats à l'accueil et sur demande.

Menu de Printemps à 49,00 €

Mise en Bouche

🍷 🍷 🍷

Médailillon de Foie Gras de Canard Breton au Pommeau
Fruits de Saison Rôtis

Ou Fraîcheur de Tourteau et Radis Blanc

Ou Soupe Froide de Courgettes, Sorbet Avocat Coriandre

Ou Nage d'Aigle Bar, Ecrevisses et Légumes Croquants

🍷 🍷 🍷

Filet de Dorade, Légère Tombée d'Escabèche

Ou Dos de Cabillaud et Encornet, Beurre d'Algues

Risotto à l'Encre de Sèche

Ou Magret de Canard Mariné,

Grenailles Rôties et Compotée Orientale,

Ou Foie de Veau déglacé au Vinaigre de Framboises

Ecrasé de Pomme de Pomme de Terre

🍷 🍷 🍷

Assiette de Trois Fromages Affinés

🍷 🍷 🍷

Verrine Tout Chocolat, Sorbet Chocolat Blanc

Ou Tartelette à la Clémentine, Crème Glacée Vanille Bourbon

Ou Conférence Pochée à la Badiane, Sorbet Poire

Ou Compotée Tiède d'Ananas et Speculoos, Espuma à la Vanille

🍷 🍷 🍷

Mignardises



Menu Dégustation à 65,00 €

Le Menu Dégustation est servi pour l'ensemble d'une table
jusqu'à 13h15 et 20h30

Menu Surprise en 7 Services

Composé en fonction du Marché du Jour
et de l'Inspiration de notre Chef de Cuisine
comme suit :

🍷 Mise en Bouche 🍷

🍷 1^{ère} entrée 🍷

🍷 2^{ème} entrée 🍷

🍷 Plat de Poisson 🍷

🍷 Intermède Glacé 🍷

🍷 Plat de viande 🍷

🍷 Assiette de Trois Fromages Affinés 🍷

🍷 Dessert 🍷

🍷 Mignardises 🍷

Menus du Sommelier

Nous vous proposons d'accompagner chaque mets de votre menu
par un verre de vin sélectionné par nos soins

Menu de Printemps avec les vins / 82,00 €

Menu Dégustation avec les vins / 114,00 €

Prix Nets TTC, Service Compris



Menu du Marché à 30,00 €

Servi du lundi au samedi pour le déjeuner, sauf jours fériés
Menu comprenant une Mise en Bouche, une entrée, un plat et un dessert proposés par notre Chef de Cuisine en fonction des produits frais du Marché du Jour.

Menu d'Affaires à 23,00 €

Servi du lundi au vendredi pour le déjeuner, sauf jours fériés
Menu en 2 services à partir du Menu du Marché

Nos fournisseurs

Notre Chef est sans cesse à la recherche des meilleurs produits pour vous proposer une cuisine fraîche et inventive. Nos fournisseurs sont de vrais partenaires qui nous accompagnent dans notre quête pour une qualité irréprochable.

- ☞ Les Œufs frais - Madame Van Thournout à Guiseniers
- ☞ La Viande - Maison Grosdoit au MIN de Rouen - Filet de Bœuf Normandie Viande Héritage
- ☞ Le Poisson - Maison Ybert au MIN de Rouen
- ☞ Les Yaourts - La Ferme des Peupliers à Flipou dans l'Eure
- ☞ Le Chocolat - Maison Michel Cluizel à Damville
- ☞ La Farine pour le pain et la pâtisserie - Moulin d'Auguste Lainé aux Andelys
- ☞ Le Cidre - Le pressoir d'Or à Frenelles (Boisemont)
- ☞ Le Café et le Thé - La Brulerie Moderne à Evreux
- ☞ Les Confitures - La Cuillère est dans le Pot aux Andelys - 1er Prix Concours 2014 des Maîtres Confituriers de France



La Chaîne d'Or vous propose également

- ∞ **Un hôtel 3* de charme** de 12 chambres, dont 6 chambres donnant directement sur la Seine
- ∞ **Une offre de Séminaires et de Repas de familles et de groupes.** Demandez à visiter notre Salle Normande pour l'organisation de vos séminaires, ou réceptions privées
- ∞ **Les Vendredis de la Culture de la Chaîne d'Or.** Soirées gastronomiques et culturelles proposées le vendredi du mois de Novembre au mois d'Avril.
- ∞ **Les Ateliers du Lundi de la Chaîne d'Or.** Ateliers de Cuisine pour adultes et pour enfants, cours de tapisserie, de peinture, de savoir recevoir. Ces ateliers sont proposés le lundi du mois de Novembre au mois d'Avril.
- ∞ **Des Chèques Cadeaux.** Pour vos cadeaux, pensez à offrir des Chèques cadeaux à vos proches. Ces chèques sont personnalisés en fonction de vos envies et de votre budget.
- ∞ **Des Banquets Historiques.** Une offre unique et originale dans un cadre d'exception pour animer vos groupes ou vos soirées. Banquet Romain, Banquet Médiéval ou Banquet Renaissance : Le Repas est confectionné par notre Chef à partir de recettes originales de l'époque évoquée. L'animation pendant le repas est faite par le Maître de Maison, Olivier Bicot qui vous conte les Us et Coutumes à Table de l'époque choisie et l'Histoire des Andelys. A partir de 30 personnes.



Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous solliciter.