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 Seconde 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, Stéphanie Bicot obtient le Titre de **Maître Restaurateur,** renouvelé en 2021. 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. Dans cette même démarche, en 2022, la Cheffe de Cuisine Stéphanie Bicot obtient également le titre **d'Artisan Cuisinier** et entre aux **Toques Normandes.** Elle fait partie des rares femmes Cheffes de cette association de chefs Normands passionnés de leur métier. Sensible à une démarche environnementale, la Chaîne d'Or fait également partie des rares établissements labellisés **Clé Verte**.
L'équipe de la Chaîne d'Or met ainsi tout en œuvre pour satisfaire au mieux vos attentes et vous souhaite un agréable séjour aux Andelys.

La Carte

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 d'Eté / 21,00 €

Les Plats

- Suggestion du Chef selon l'Inspiration du Moment / Tarif selon Marché du Jour
- Plat de Viande ou Plat de Poisson du Menu d'Eté / 31,00 €

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.
Viandes, Poissons, Fruits et Légumes sont 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. Certaines préparations peuvent être congelées par nos soins à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide après transformation. La plupart de nos fonds de viandes sont Faits Maison, tout comme nos Fumets de Poissons et de Crustacés. Nous nous réservons cependant la possibilité d'utiliser du Fond de Veau de la Marque « Chef » pour stabiliser certaines sauces ou préparations.
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la liste des allergènes présents dans nos plats à l'accueil et sur demande.
Chaque place assise correspond à une commande - Prix Nets TTC, Service Compris

Les Fromages

- Chariot de Fromages Affinés / 14,00 €

Les Desserts

- Tarte Tiède aux Pommes Flambée au Calvados, Caramel au Beurre Salé (20 minutes de cuisson) / 16,00 €
  Pouvant être accompagnée d'un Calvados Château du Breuil 15 ans d'Age (2 cl) / 23,00 €
- Dessert du Menu d'Eté / 14,00 €

Menu Enfant à 19,00 € (servi jusqu'à 12 ans)

- Menu en portions adaptées, comprenant entrée, plat et dessert

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.
Viandes, Poissons, Fruits et Légumes sont 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. Certaines préparations peuvent être congelées par nos soins à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide après transformation. La plupart de nos fonds de viandes sont Faits Maison, tout comme nos Fumets de Poissons et de Crustacés. Nous nous réservons cependant la possibilité d'utiliser du Fond de Veau de la Marque « Chef » pour stabiliser certaines sauces ou préparations.
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la liste des allergènes présents dans nos plats à l'accueil et sur demande.
Chaque place assise correspond à une commande - Prix Nets TTC, Service Compris

Menu d'Eté à 56,00 €

Mise en Bouche

ꕥ ꕥ ꕥ

Bœuf Normand façon Gravlax au Miso et Sésame Doré,
Râpé de Foie Gras de Canard

Ou Fraîcheur de Tourteau et Pomme Normande,
Crémeux de Tourteau Glacé et Madeleine Iodée

Ou Tarte aux Tomates Confites, Tartare de Langoustines,
Huile de Basilic faite par nos Soins

ꕥ ꕥ ꕥ

Quasi de Veau et son Jus de Morilles Normandes,

Ou Pavé de Thon Mariné au Gingembre et Citron Juste Snacké
Aigre Douce

Ou Suprême de Volaille Label Rouge de Normandie
en Demi-Deuil à la Truffe d'Eté, Crème de Truffe

ꕥ ꕥ ꕥ

Assiette de Fromages Affinés (supp de 14.00 €uros)

ꕥ ꕥ ꕥ

Douceur Vanille Framboise à la Pistache, Crème Glacée Pistache

Ou Abricots Rôtis au Miel et Verveine Citronnelle,
Granola aux Fruits Secs et Sorbet à l'Abricot

Ou Entremets Chocolat Glacé, Caramel et Pop Corn

ꕥ ꕥ ꕥ

Mignardises

Menu Dégustation à 82,00 €

Le Menu Dégustation est servi pour l'ensemble d'une table
jusqu'à 13h15 et 20h30
x <u>sur commande</u>

Menu Surprise en 7 Services
Composé en fonction du Marché du Jour
et de l'Inspiration de notre Chef de Cuisine
comme suit :

ꕥ Mise en Bouche ꕥ
ꕥ 1ère entrée ꕥ
ꕥ 2ème entrée ꕥ
ꕥ Plat de Poisson ꕥ
ꕥ Intermède Glacé ꕥ
ꕥ Plat de viande ꕥ
ꕥ Dessert ꕥ
ꕥ Mignardises ꕥ

Prix Nets TTC, Service Compris

Menu du Marché à 35,00 €

Servi du lundi au samedi midi, 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 27,00 €

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

Formule Légère à 19,00 €

Servi du lundi au vendredi pour le déjeuner, sauf jours fériés
en terrasse uniquement
Plat du Jour + Café à 19,00 €

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
- Les Légumes – La Ferme des Ruelles à Tilly et Terre Azur
- La Viande – Maison Grosdoit au MIN de Rouen – Viande de Bœuf « Normandie Viande Héritage »
- La Poule de Gournay – Lycée Agricole d'Yvetot par le biais de la Maison Grosdoit
- Le Poisson – Maison Top Atlantique au MIN de Rouen
- Les Yaourts – La Ferme des Peupliers à Flipou dans l'Eure
- Les Framboises – Les Jardins Ida - Heuqueville
- Le Chocolat – Maison Michel Cluizel à Damville, Cacao Barry, Valrhona
- 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
- Le Miel et le Pain d'Epices – Brumeau Apiculture aux Andelys

La Chaîne d'Or vous propose également ….

- **Un hôtel 3* de charme** de 14 chambres, dont 6 chambres donnant directement sur la Seine
- **Une offre pour vos Séminaires, Repas de familles et groupes**. Demandez à visiter notre Salle Normande pour l'organisation de vos 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.
- **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.