



Normandie Impressionniste

Les recettes de cuisine de Claude Monet,
une véritable palette réalisée par un fin gourmet !



"A la table de Monet"

Menu du jour

En semaine : Plat + Dessert 25€

Le week-end : Plat + Dessert 25€

OU Entrée + Plat + Dessert 30€

Lundi	Cuisse de lapin au cidre Pain perdu	Rabbit leg cooked with cider Pain perdu
Mardi	Canard aux navets Galette feuilletée de Mélanie, compote de fruits du moment	Duck with turnips Mélanie's foliated pancake and stewed fruit of season
Mercredi	Suprême de poulet aux oignons Gâteau au chocolat	Poultry supreme cooked with onions Chocolate cake
Jeudi	Tourte de pommes de terre et jambon fumé normand Glace à la banane et madeleine au citron	Potato pie and norman smoked ham Banana ice-cream and lemon madeleine
Vendredi	Duo de poissons à la créole Beignets de pomme	Duo of fishes at the créole style Apple fritters
Week-end	Potine de lapin sauce gribiche Souris d'agneau Tarte tatin	Rabbit pie with gribiche sauce Stuffed lamb shoulder Tarte Tatin

Recettes extraites du livre «La cuisine selon MONET», de Claire Joyes, aux Editions du Chêne, en vente à la boutique de la Fondation Monet.

Claude Monet's recipes selected from the book « La cuisine selon MONET » by Claire Joyes (Editions du Chêne), available at the Foundation's bookshop.

La liste des allergènes présents dans chaque plat est disponible à l'accueil du restaurant.