



Bienvenue dans La Plus Vieille Auberge de France.

Six salles & salons prestigieux sont à votre disposition pour recevoir de 10 à 220 convives.

Tous les jours pour déjeuner ou dîner, notre Equipe évènementielle, vous assistera dans l'ensemble de la mise en œuvre de votre manifestation ; Et vous proposera différentes formules : La Normandie dans l'assiette, le midi à 29€, Repas négociés (Apéritifs de marque, Vins & Café).

Sans coût supplémentaire : La mise à disposition des salons privées écran blanc, paperboard, rétroprojecteur, wifi, centres de tables fleuris et impression de menus personnalisés sur demande.

# Notre Histoire

L'auberge La Couronne, située à Rouen, est un établissement emblématique qui s'est inscrit dans l'histoire de la cuisine française. Fondée en 1345, elle revendique fièrement le titre de la plus ancienne auberge de France. Cet endroit historique a été un lieu de rencontre pour des personnalités à travers les siècles.

Des écrivains éminents tels que Gustave Flaubert ont cherché inspiration et réconfort dans ses murs. L'ambiance riche et la cuisine exquise ont également attiré des esprits créatifs tels que Salvador Dali, dont la présence a ajouté une touche artistique à la renommée de l'auberge.

En 1854, lors d'une escale à Rouen avec son yacht à vapeur North Star, le magnat américain Cornelius Vanderbilt, captivé par l'histoire de la ville, s'est dirigé vers la Place de la Pucelle où Jeanne d'Arc a été brûlée en 1341. À la suite de ce moment historique, Vanderbilt a découvert La Couronne, une maison considérée comme l'une des plus anciennes, et a partagé son émerveillement : *"Nous étions tous impatients de trouver notre chemin vers la Place de la Pucelle, Ici en nous détournant de l'endroit, nous avons trouvé une maison considérée comme l'une des plus anciennes : La Couronne !"*

L'auberge a su préserver son charme d'autan tout en s'adaptant aux tendances culinaires contemporaines. Aujourd'hui, elle demeure un lieu privilégié pour les amateurs de cuisine française et les passionnés d'histoire, perpétuant ainsi son héritage séculaire.

L'auberge a su préserver son charme d'autan tout en s'adaptant aux tendances culinaires contemporaines. Aujourd'hui, elle demeure un lieu privilégié pour les amateurs de cuisine française et les passionnés d'histoire, perpétuant ainsi son héritage séculaire.

# Notre chef de cuisine

Depuis trois décennies, La Couronne a le privilège d'accueillir au sein de son équipe le chef émérite Vincent Taillefert. Véritable virtuose de la cuisine française, il incarne l'âme gastronomique de notre institution.

Chef Taillefert est bien plus qu'un cuisinier. Il est le gardien des traditions culinaires de La Couronne, maîtrisant avec précision les classiques de la maison. Chaque plat est une déclaration d'amour à l'authenticité, une célébration des saveurs qui ont rendu La Couronne célèbre.

Mariant habilement le riche héritage de La Couronne avec une touche contemporaine. Transformant chaque assiette en une histoire moderne tout en honorant les traditions anciennes.

Sa passion pour les produits locaux et saisonniers est manifeste dans chaque bouchée. Chef Taillefert a établi des relations privilégiées avec les producteurs locaux, assurant que chaque ingrédient qui arrive dans sa cuisine est d'une qualité exceptionnelle. Son engagement envers une cuisine durable et responsable imprègne chaque aspect de son art.

Mais le succès de La Couronne ne repose pas uniquement sur les épaules du chef. C'est une équipe dévouée qui travaille en harmonie pour créer une expérience culinaire exceptionnelle. Chaque membre apporte sa passion, sa créativité et son savoir-faire, contribuant à faire de La Couronne un lieu où l'innovation et le service exceptionnel sont la norme.

## **La Normandie dans l'Assiette**

**29€**

**Ce Menu est servi le midi du lundi au samedi**

**Sauf jours de Fête**

Une Balade Savoureuse en trois services

Selon l'inspiration du Chef & des produits de saison

Gaufre de Saumon, Crème fraiche et Calamondins

*Ou*

Soupe de Légumes du Marché (Gaspacho en été)

*Ou*

Terrine de Canard Maison, Chutney d'Oignons

**⌘**

Emincé de Canard au Pommeau

*Ou*

Poulet Fermier au Cidre

*Ou*

Filet de Lieu, Citron et Gingembre

**⌘**

Tarte Fine aux Pommes

*Ou*

Millefeuille à la Vanille

*Ou*

Café Gourmand

**⌘**

**Pour 43€**

Le menu La Normandie dans l'Assiette est servi avec

Un verre de vin

Une demi-bouteille d'eau minérale

Un café & ses mignardises

## **Saveurs Impressionnistes**

**45€**

Terrine de Foie Gras, Cake au Lard Grillé

Mosaïque de Saumon Gravlax, Riz sushi, au Citron § Gingembre

Panna Cotta au Parmesan, Jambon Affiné § Tartare de Tomates

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

¤

Suprême de Chapon de Région Farci, Emulsion Crémée aux Cèpes

Filet de Bar Snacké, Mousseline de Houmous, Gratinée d'Olives

Dos de Lieu de Ligne au Basilic, Crème de Feta

Côte de Veau au Beurre Noisette, Lasagne de Champignons

Côte de Bœuf Française Grillée, (2 pers – suppl. 6 €/pers)

¤

Plateau de Fromages Affinés de notre Région

¤

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (suppl. 5 €)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment

¤

## **Formule 59€**

### **Le menu, Les Saveurs Impressionnistes, est Servi Avec une demi-bouteille au choix**

Vin Château Canteloudette (Bordeaux Blanc)  
Saint-Roch (Côtes de Provence Rosé)  
Château Lapourcaud-Bellevue (Bordeaux Rouge)

Terrine de Foie Gras, Cake au Lard Grillé

Mosaïque de Saumon Gravlax, Riz sushi, au Citron § Gingembre

Panna Cotta au Parmesan, Jambon Affiné § Tartare de Tomates

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

⌘

Suprême de Chapon de Région Farci, Emulsion Crémée aux Cèpes

Filet de Bar Snacké, Mousseline de Houmous, Gratinée d'Olives

Dos de Lieu de Ligne au Basilic, Crème de Feta

Côte de Veau au Beurre Noisette, Lasagne de Champignons

Côte de bœuf Française Grillée, (2 pers – suppl. 6 €/pers)

⌘

Plateau de Fromages Affinés de notre Région

⌘

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (suppl. 5 €)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment

⌘

## **Formule 70€**

### **Le menu, Les Saveurs Impressionnistes, est Servi avec**

Un Kir Bourgogne Aligoté & feuilletés,  
Une demi-bouteille de vin,  
Une demi-bouteille d'eau,  
Café & Mignardises

Terrine de Foie Gras, Cake au Lard Grillé

Mosaïque de Saumon Gravlax, Riz sushi, au Citron § Gingembre

Panna Cotta au Parmesan, Jambon Affiné § Tartare de Tomates

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

⌘

Suprême de Chapon de Région Farci, Emulsion Crémée aux Cèpes

Filet de Bar Snacké, Mousseline de Houmous, Gratinée d'Olives

Dos de Lieu de Ligne au Basilic, Crème de Feta

Côte de Veau au Beurre Noisette, Lasagne de Champignons

Côte de bœuf Française Grillée, (2 pers – suppl. 6 €/pers)

⌘

Plateau de Fromages Affinés de notre Région

⌘

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (suppl. 5 €)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment

⌘

## Formule 75€

### Le menu, Les Saveurs Impressionnistes, est Servi avec

Un cocktail Couronne au Champagne & feuilletés,  
Une demi-bouteille de vin,  
Une demi-bouteille d'eau,  
Café & Mignardises

Terrine de Foie Gras, Cake au Lard Grillé

Mosaïque de Saumon Gravlax, Riz sushi, au Citron § Gingembre

Panna Cotta au Parmesan, Jambon Affiné § Tartare de Tomates

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace



Suprême de Chapon de Région Farcí, Emulsion Crémée aux Cèpes

Filet de Bar Snacké, Mousseline de Houmous, Gratinée d'Olives

Dos de Lieu de Ligne au Basilic, Crème de Feta

Côte de Veau au Beurre Noisette, Lasagne de Champignons

Côte de bœuf Française Grillée, (2 pers – suppl. 6 €/pers)



Plateau de Fromages Affinés de notre Région



Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (suppl. 5 €)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment



## **Harmonie Gourmande**

**65€**

### Mise en Bouche

⌘

Neuf Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

Terrine de Foie Gras de Canard aux Pommes § Curry

Cromesquis de Ris et Pied de Veau, Vinaigrette au Balsamique Blanc

Homard & Gambas Marinés à la Vanille, en Coque de Sarrasin

⌘

Piccata de Turbot, Tourte de Langoustines, Crème de Tomates

Filet de Bœuf Français au Yakitori § Passion, Gnocchis de Champignons

Lotte Rôtie à l'Os, Coulis de Piquillos, Farci d'Aubergines Grillées

Pigeon Laqué au Miel et Soja, Mousseline de Maïs Beurré

⌘

Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Régions

⌘

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (*suppl. 5 €*)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment

⌘

## **Formule 90€**

**Le menu, Harmonie Gourmande, est Servi avec**

Un Kir Bourgogne Aligoté & feuilletés,  
Une demi-bouteille de vin,  
Une demi-bouteille d'eau,  
Café & Mignardises

Mise en Bouche

**⌘**

Neuf Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

Terrine de Foie Gras de Canard aux Pommes § Curry

Cromesquis de Ris et Pied de Veau, Vinaigrette au Balsamique Blanc

Homard & Gambas Marinés à la Vanille, en Coque de Sarrasin

**⌘**

Piccata de Turbot, Tourte de Langoustines, Crème de Tomates

Filet de Bœuf Français au Yakitori § Passion, Gnocchis de  
Champignons

Lotte Rôtie à l'Os, Coulis de Piquillos, Farci d'Aubergines Grillées

Pigeon Laqué au Miel et Soja, Mousseline de Maïs Beurré

**⌘**

Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Régions

**⌘**

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (*suppl. 5 €*)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment

**⌘**

## **Formule 95€**

### **Le menu, Harmonie Gourmande, est Servi avec**

Un cocktail Couronne au Champagne & feuilletés,  
Une demi-bouteille de vin,  
Une demi-bouteille d'eau,  
Café & Mignardises

#### Mise en Bouche



Neuf Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

Terrine de Foie Gras de Canard aux Pommes § Curry

Cromesquis de Ris et Pied de Veau, Vinaigrette au Balsamique Blanc

Homard & Gambas Marinés à la Vanille, en Coque de Sarrasin



Piccata de Turbot, Tourte de Langoustines, Crème de Tomates

Filet de Bœuf Français au Yakitori § Passion, Gnocchis de Champignons

Lotte Rôtie à l'Os, Coulis de Piquillos, Farci d'Aubergines Grillées

Pigeon Laqué au Miel et Soja, Mousseline de Maïs Beurré



Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Régions



Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces & Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Crumble à la Rhubarbe, Mousse de Fromage Blanc

Soufflé Normand ou Grand-Marnier (Spécialité) (*suppl. 5 €*)

Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Cake Glacé au Citron, Mousse de Thé Vert

Feuille à Feuille de Pêches Rôties, à la Bénédictine de Fécamp

Dessert du Moment



## **Le Prestige de la Couronne**

**83 €**

Mise en Bouche

**⌘**

Escalope de foie gras de canard chaud

*Sur salade parfumée aux muscats*

**⌘**

Demi-homard décortiqué, nage au champagne

**⌘**

Sorbet

**⌘**

Filets de canard, sauce Pommeau

**⌘**

Le grand plateau de fromages de la Couronne

**⌘**

Soufflé Normand ou Grand-Marnier

*(Spécialité de la Couronne)*

**⌘**

Café et mignardises du pâtissier

**⌘**

# **La Rencontre Mémorable**

## **De Julia Child et La Couronne**

### **À Rouen**



L'histoire culinaire de Julia Child, l'icône chef américaine, a été irrémédiablement transformée lors d'une soirée mémorable à La Couronne. En 1948, Julia, alors nouvelle venue en France, s'est aventurée dans notre lieu empreint d'histoire, fondé en 1345. Ce fut là qu'elle goûta pour la première fois à la délicatesse de la cuisine française, une expérience qui allait changer sa vie et influencer le cours de la gastronomie mondiale.

La Couronne a offert à Julia une introduction sensorielle aux saveurs exquises de la cuisine française, une expérience qui a allumé la flamme de sa passion pour l'art culinaire. Cet événement clé a marqué le début de sa quête pour maîtriser la cuisine française, un voyage qui aboutira à la rédaction de son emblématique livre "*My Life in France*".

C'est en reconnaissance de cette soirée mémorable que La Couronne a dédié un menu spécial, retraçant les délices que Julia Child a savourés lors de sa première visite. Ce menu, composé avec soin et dévouement, permet aux convives de revivre le même festin qui a captivé le palais de l'une des chefs les plus influentes du XXe siècle.

### **Menu Julia Child**

**68 €**

Six Belles Huîtres de la Manche



*Belle Sole Meunière*



*Salade Verte*



*Soufflé Normand*



Café & Mignardises



### **La Suggestion de la Couronne**

**182 €**



**Deux Menus Julia Child  
Accompagnés d'une bouteille de Pouilly Fumé**

