



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 événementielle, 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'antan 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'antan 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 fraîche 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 Bénédicte 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 Bénédicte 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 Bénédicte 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 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 Bénédicte 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 Bénédicte 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 Bénédicte 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 Bénédicte 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'iconique 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**

