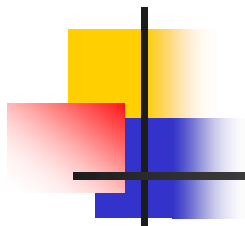


# Un tour sur la gastronomie rouennaise

Isabel Toro



C'est le palais du fromage.

On peut y goûter le poulet au camembert, les œufs en cocotte, et surtout, la fondue.

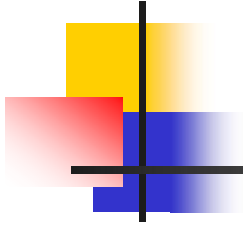
Mais, on peut aussi profiter des crêpes.

## AU TEMPS DES CERISES

4-6 rue des Basnages



# Un tour sur la gastronomie rouennaise



## AUZOU

163 rue du Gros Horloge

Les larmes de Jeanne d'Arc (amandes brûlées couvertes de caramel ou chocolat) et les macarons, sont ses spécialités.

Il est très difficile de passer à côté et de ne pas entrer....

# Un tour sur la gastronomie rouennaise



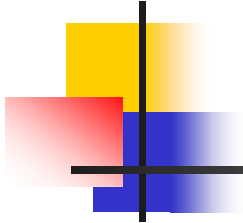
Les langoustines et le pigeonneau  
à la rouennaise sont délicieux. Il  
faut s'y mettre...

**GILL**

8 quai de la Bourse



# Un tour sur la gastronomie rouennaise



## **LE PHARE. Crêperie**

5 rue du Père Adam

Ici, il faut goûter la galette  
farcié au fromage  
accompagnée d'un bon cidre.

# Un tour sur la gastronomie rouennaise

La Recette du Trimestre

## Le Fondant au chocolat

*Ingrédients :*

- 200g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 150g de sucre
- 7 œufs

Faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez le sucre, puis les œufs entiers battus en omelette. Cuire au bain-marie 40 mn.

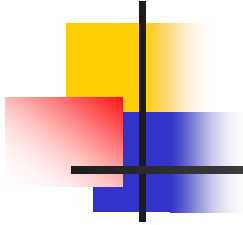
Accompagnez d'une crème anglaise.

## LE P'TIT BEC

182 rue Eau du Robec



# Un tour sur la gastronomie rouennaise



## **LES NYMPHÉAS**

7 rue de la Pie

Le chef Patrice Kukurudz présente des produits agricoles et des spécialités de la zone dans un cadre traditionnel avec colombage. Sur la carte on peut y trouver le calvados et le cidre, ainsi que le canard sauvageon à la rouennaise.