

Le Menu D'Artagnan

36€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert
Starter – Main Course – Cheese or Desert
BOISSONS NON COMPRISES

Entrées - Starters

6 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

6 local raw Oysters

ou

Mousse de Chèvre frais / Betterave / Pomme / Céleri
Fresh Goat Cheese Mousse / Beetroot / Apple / Celery

ou

Ardoise estivale (Crudités / Melon

Jambon de Parme / Comté...)

Raw Vegetables / Melon / Parma Ham / Comté cheese...

Plats – Main Courses

Poisson selon arrivage

Taboulé végétal / vinaigrette agrumes

White Fish fillet / vegetables Tabouleh
citrus fruit dressing

ou

Suprême de Volaille Label rouge

Inspiration basquaise

French Chicken Breast

Basque style Sauce & Vegetables

Le Menu Athos, Porthos et Aramis

48€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert
Starter – Main Course – Cheese or Desert
BOISSONS NON COMPRISES

Entrées – Starters

9 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

9 local raw Oysters

ou

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest au Pommeau
Pain maison aux fruits secs

French Duck Foie Gras Terrine / Pommeau

Toasts of home-made Bread

ou

Langoustines / Maki

sauce Tomate-Lait de Coco-épices

Langoustines Tails / Rice Maki

Tomato-Coconut Milk-medium spicy sauce

Plats – Main Courses

Filet de Bovin race Simmental / béarnaise au siphon

German Beef Fillet / whipped Béarnaise

ou

Filet de Poisson noble / jardinière de Légumes

Sauce au Champagne

Finest wild Fish fillet / mixed Vegetables

Champagne creamy sauce

Desserts

Crème brûlée Vanille / Fève de Tonka

Vanilla & Tonka Bean Crème brûlée

ou

Tartelette Fraises / Pistache

Strawberry & Pistachio Tart

ou

Dôme Chocolat Valrhona Caraïbes 66%

Praliné croustillant / Caramel beurre salé / Biscuit Amandes-Noisettes

Dark Chocolate mousse / Crunchy Praline biscuit / Salted Butter Toffee sauce

ou

Cheesecake / Sablé d'Asnelles / sauce et Glace Caramel beurre salé maison

Vanilla Cheesecake / Salted Butter Toffee sauce & Ice Cream

ou

Crumble Pomme Amandes / Glace Vanille maison

Apple & Almond Crumble / Vanilla ice cream

Pain supplémentaire <i>Extra portion of bread</i>	1,50€	Trou Normand <i>Apple Sorbet & Calvados</i>	4€
Pain sans Gluten <i>Gluten free Bread</i>	1,50€	Assiette de Fromages <i>Selection of Cheeses</i>	11€

CHAQUE PLAT EST FAIT MAISON A partir de produits bruts <i>Par souci de fraîcheur nous limitons nos stocks et pouvons donc être amenés à manquer, nous vous remercions de votre compréhension</i>	***Sans Gluten : les entrées, les plats et la Crème brûlée*** ***Gluten Free : each starter, main course and Crème brûlée*** ***Menu Végétarien 32€ sur demande (pas de choix Vegan)*** ***Vegetarian menu 32€ on request (no Vegan options)***
---	--