



Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

42€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Arancini au Pavé d'Isigny V

Brunoise de Pomme Noix Endive Céleri branche / Marmelade de Poire aux épices

Arancini with Pavé D'Isigny Cheese V

Dices of Apple Walnut Chicory & Celery stick / spicy Pear jam

ou - or

Crevettes en 2 façons / Tartare de Concombre / Mayonnaise aux Herbes

Shrimps in 2 ways / Cucumber Tartare / Herbs Mayonnaise

Plat - Main Course

Cabillaud

émulsion au Lait de Coco et Wasabi / Chou rave / Noisettes

Cod / Coconut milk & Wasabi foam / Kohlrabi / Hazelnuts

ou - or

Ramen au Porc

Oeuf / Nouilles / Légumes / Bouillon au sésame

French Pork Ramen

Egg / Noodles / Vegetables / Sesame broth

ou - or

Crottin de Chèvre pané / Patate douce / Petit épeautre / Crème Coco Curry tomate V

Breaded warm Goat Cheese / Sweet Potato / Einkorn wheat

Coco Tomato & Curry cream V

Dessert (voir au dos) See lastpage

Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

55€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Ceviche de Langoustine / Guacamole / Gravalax de Truite Normande

Maki concombre carotte / Sauce épicée

Langoustine Ceviche / Guacamole / Local Trout Gravalax

Cucumber & Carrot Maki / Spicy sauce

ou - or

Terrine de Foie gras et Confit de Canard français cuite au Pommeau

Pain maison aux Figues et aux Noix / Chutney Pomme Oignon Raisins secs

French Duck Foie gras & Confit / Fig & walnut bread / Apple Onion & Raisin Chutney

ou - or

8 huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines La Calvadosienne crues

8 oysters from Asnelles-Meuvoines Gold Beach raw

Plat - Main Course

Filet de Turbot

Asperges / Royale d'Asperges / Espuma d'Agrumes

Turbot Fillet / Asparagus / Asparagus flan / Citrus fruit Espuma

ou - or

Filet de Veau Français

Sauce verte Ail et fines herbes et Jus de viande corsé / Purée et Légumes

French Veal fillet

Garlic and Herbs sauce / Meat Juice / Mash Potatoes & Vegetables

Dessert (voir au dos) See lastpage

Pour les Enfants jusqu'à 10 ans

-25% sur le prix des Menus soit

For Children under 10 a 25% discount

Menu d'Artagnan 31,50 €

Menu Athos Porthos et Aramis 41,25€

Merci de renseigner vos allergies à la commande, même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation, pour les allergies sévères nous vous conseillons d'être en possession de votre stylo d'épinéphrine comme nous ne pouvons pas garantir un environnement immaculé d'allergènes en cuisine et que des traces ou transferts sont possibles.

Please advise the person taking your order if you are suffering from any food allergies/intolerance

Please note that our small kitchen is not a dedicated allergen free environment and therefore there may be traces of allergen in the dishes.

We request our customers with severe allergy to carry an EpiPen with them when visiting the restaurant.

1 place occupée sans commande de menu ou 1 personne manquante = 30€

1 seat without 1 set menu ordered or 1 missing person = 30€

Prix net service compris

Chaque plat est fait maison à partir de produits bruts

Par souci de fraîcheur les stocks sont limités et nous pouvons être amenés à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension

Every dishes are home-made with selected products

As we care about freshness stocks are limited, we could be missing choices, we thank you for your understanding

Desserts

100% Fait Maison

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

Please give us your food order from starter to dessert all together

L'Assiette de Fromages

Sélection d'Arthur Bigot de la Fromagerie l'Etabli / Crackers maison et Salade
Selection of Cheeses from Arthur's Cheese Shop l'Etabli / homemade Crackers & Salad

ou un Classique réconfortant

La Crème brûlée Vanille Tonka

ou - or

La Profiterole du Chef

ou un Dessert signature

La Fraise Gariguettes française / Pépites d'Amandes au Chocolat blanc
Confit de Fraise / Ganache montée Chocolat blanc Opalys / Sorbet Fraise

Strawberry Confit / Almond & White Chocolate cookie

White Chocolate ganache / Strawberry sorbet

ou - or

Le Cheesecake Vanille au Biscuit Sablé

Pulpe de Pomme confite aux épices / Glace Caramel Salé Tonka

Vanilla Cheesecake / Shortbread biscuit / spiced Apple Pulp

salted toffee & Tonka Ice Cream

ou - or

Le Chou garni

Tartare de Mangue / Riz au lait de Coco / Sorbet Passion

Choux Pastry / Coco & Vanilla Rice pudding / Mango Tartare / Passion fruit Sorbet

ou - or

Le Chocolat Valrhona Grand Cru Caraïbes 66%

Mousse Chocolat / Caramel salé / Coeur Praliné Coco / Dacquoise Amandes

Dark Chocolate Mousse / salted Caramel

Praline & Coconut heart / Almond sponge biscuit

Pain Sans Gluten supplémentaire 0,75€

Additional Gluten Free Bread 0,75€