

Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

40€



Mise en Bouche

Entrée - Starter

Maquereau fumé maison / Galette de Sarrasin / Tomate / Mayonnaise tartare

Laitue Iceberg / Oeuf bio dur

Smoked Mackerel / Buckwheat Pancake / Tomato / Tartar Mayonnaise /

Iceberg lettuce / Hard boiled organic Egg

ou - or

Velouté de Champignon / Espuma de Lard fumé / Croûtons à l'ail

Mushroom Soup / Smoked bacon Espuma / garlic croûtons

ou - or

5 Huîtres n°3 La Calvadosienne d'Asnelles-Meuvoines

5 raw Oysters from Asnelles-Meuvoines (Gold Beach)

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +6€

Palate Cleanser Home-made Apple sorbet e³ Calvados from la Sapinière +6€

Plat - Main Course

Dos de Cabillaud / Maki aux Asperges / Crème de Coco tomatée au Curry breton

Cod / Asparagus Maki / Tomato, Coconut e³ Curry Cream

ou - or

Ramen au Porc français

Pâtes maison / Légumes / Bouillon au Miso / sauce soja / Oeuf bio poché

French Pork Ramen / Noodles / Miso Stock / Soya sauce / poached organic Egg

Dégustation de Fromage français - French Cheeses +10€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

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

Le Pain est servi chaud avec l'entrée

Bread comes warm with the starter

Le Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

52,50€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Crevettes sauvages / Bouillon Thaï aux Légumes

Wild Prawns / Thai Stock with Vegetables

ou - or

Foie gras de Canard français au Pommeau / Pain maison aux fruits secs

French Duck Foie gras terrine / toasts of home-made Bread with dried fruits

ou - or

8 Huîtres n°3 La Calvadosienne d'Asnelles-Meuvinnes

8 raw Oysters from Asnelles-Meuvinnes (Gold Beach)

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +6€

Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +6€

Plat - Main Course

Filet de Bar / Asperges blanches

Risotto Petit épeautre / Hollandaise au Champagne

Fillet of Sea Bass / White Asparagus / Einkorn Wheat Risotto

Hollandaise sauce with Champagne

ou - or

Filet de Bovin VOF / Jus Brun Estragon

Purée / Légumes / Mousseline de Chou rouge

Fillet of Beef VOF / Tarragon brown gravy

Mash Potatoes / Vegetables / Red Cabbage smooth mash

Dégustation de Fromages français - French Cheeses +10€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

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

Prix net service compris

Le Menu Végétarien

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert
34€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Velouté de Champignon / Croûtons à l'ail
Mushroom Soup / garlic croûtons

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +6€
Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +6€

Plat - Main Course

Oeuf Bio Poché / Risotto Petit épeautre / Légumes rôtis
Poached Organic Egg / Einkorn Wheat Risotto / Roasted Vegetables

Dégustation de Fromages français - French Cheeses +10€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande
Please give us your food order from starter to dessert all together

Au choix voir la carte des desserts

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

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

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

Tartelette aux Fraises Gariguettes / crème d'Amande

Ganache montée Chocolat blanc Opalys

French Strawberries Tartelette / Almond cream / White Chocolate ganache

ou - or

Crème brûlée Vanille et fève de Tonka

Vanilla & Tonka Bean flavoured Crème brûlée

ou - or

Dôme Chocolat noir / Coeur Pistache / Dacquoise Amande et Pistache

Dark Chocolate mousse / Pistachio heart / Almond & Pistachio sponge biscuit

ou - or

Chou Passion / Mangue / Crème Vanille

Chou Pastry filled with Passion Fruit / Mango / Vanilla Cream

ou - or

Cheesecake / pulpe de Pomme caramélisée / Sablés d'Asnelles

Glace Caramel beurre salé maison / crème anglaise au Calvados

Cheesecake / Apple mash / Butter salted toffee ice cream / Calvados Custard

ou - or

Dégustation de Fromages français / Crackers maison

Selection of French Cheeses / homemade Crackers

Merci de renseigner vos allergies à la commande,
même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation

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.