

Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Desert
36€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

6 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

6 local raw Oysters

ou - or

Velouté de Courge / crème fouettée de Cajou
Huile d'herbe à l'ail

Squash Velouté / Cashew whipped cream / garlic & herb oil

ou - or

Filet de Julienne / Fondue de Poireaux / Beurre Blanc

White fish fillet / Leek fondue / Beurre blanc sauce

Plats - Main Courses

Filet de Merlu

Moules de nos côtes / Polenta au Chorizo / crème marinière

Hake / Local Mussels / Chorizo polenta / marinière cream

ou - or

Filet Mignon de Porc français

Crème au Pont l'Évêque / Purée

French Pork Tenderloin

Pont l'Évêque cheese cream / Mash Potatoes

Le Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Desert
48€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

9 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

9 local raw Oysters

ou - or

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest au Pommeau

Pain maison aux fruits secs / Chutney / Fleur de sel

French Duck Foie gras Terrine / Pommeau / Chutney

Toasts of home-made bread / Fleur de sel

ou - or

Ravioles de Langoustines / Haddock fumé

Bouillon de Légumes / Curry breton

Langoustines & smoked Haddock Ravioles

Vegetables stock / Curry & Seaweed

Plats - Main Courses

Lieu jaune et Lotte

Risotto à la Truffe / Sauce au Champagne

White fishes / Truffle risotto / Champagne sauce

ou - or

Filet de Bovin race Simmental / fricassée de Girolles

Purée / sauce Porto au Foie gras

German Beef fillet / stir fried Chanterelles

Potato mash / Port & Foie gras brown gravy

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

We'll take the Desert order at the beginning

Banoffee Pie

Banane confite / biscuit Amandes / Chantilly Mascarpone / Confiture de Lait

Banana / Almonds & biscuit / Mascarpone whipped cream / Confiture de Lait

ou - or

Eclair / crème citron / Mangue / chocolat blanc passion

Chou pastry / lemon cream / Mango / passion fruit white chocolate

ou - or

Crème brûlée à la Vanille bio

Organic Vanilla Crème brûlée

ou - or

Le Saint Gabriel

Biscuit moelleux et filet de caramel / Mousse Chocolat au lait et Miel / Feuille de Chocolat Jivara

Toffee sponge biscuit & sauce / Milk chocolate & Honey mousse / Jivara chocolate leaf

ou - or

Cheesecake / crème de Marrons maison / sorbet Cassis maison

Cheesecake / Chestnut cream / Blackcurrant Sorbet

ou - or

Croustillant de Camembert au lait cru / salade au vinaigre de Cidre

Pan-fried Camembert wrapped in Filo pastry / mixed green leaves with Cider vinegar dressing

ou - or

Assiette de Fromages / Crackers maison

Selection of French Cheeses / Crackers

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 amené à manquer,

nous vous remercions de 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

Menu Végétarien sur demande <i>Vegetarian Menu on request</i>	32€
Trou Normand <i>Apple sorbet e³ Calvados.</i>	4 €
Assiette de Fromages / Crackers maison <i>Selection of Cheeses / Crackers</i>	11 €
Croustillant de Camembert au lait cru / salade au vinaigre de Cidre <i>Pan-fried Camembert wrapped in Filo pastry</i> <i>mixed green leaves with Cider vinegar dressing</i>	9 €

Pour les enfants

Chaque enfant étant différent nous pouvons aménager nos menus,

n'hésitez pas à nous soumettre votre demande,

le prix sera déterminé en fonction de votre sélection

Le Pain est servi chaud **avec l'entrée** après un passage au four pendant la Mise en Bouche.

Pour éviter les abus ou le gaspillage, le pain supplémentaire peut être facturé 1,50€.

*Bread comes warm **with the starter** as it returns in the oven while you're having Mise en Bouche.*

To prevent waste or abuse an extra bread could be charged 1,50€.

Prix net service compris